

Утверждаю

директор  
МКОУ СОШ с. Гастелло  
/Илющенко Г.А./

**МЕНЮ**  
7 февраля 2022 г.

**ОВЗ 7-11 лет**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	200	18,83	8,4	13,3	33,7	279
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	5,43	2,3	3		36
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,16	0,2		14,1	56
<b>Итого</b>				<b>28,22</b>	<b>10,9</b>	<b>16,3</b>	<b>47,8</b>	<b>371</b>
<b>Обед</b>								
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	200	17,32	4,9	7,9	5,6	109
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	13,21	4,3	7	43,3	248
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	80	56,10	13,3	14	3,6	186
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	80	9,78	0,1	4	0,8	40
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,85	0,1		16,3	64
<b>Итого</b>				<b>107,46</b>	<b>23,9</b>	<b>33,1</b>	<b>77,3</b>	<b>684</b>
<b>Всего</b>				<b>135,68</b>	<b>34,8</b>	<b>49,4</b>	<b>125,1</b>	<b>1055</b>

Зав.производством



Исматулаева Е,А,

Утверждаю

директор  
МКОУ СОШ с. Гастелло  
/Илющенко Г.А./



**МЕНЮ**  
7 февраля 2022 г.

12-18 лет ТЖС

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	12,80	4,8	7,8	48,1	275
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	59,30	15,1	15,8	4,1	210
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	12,39	0,2	5	1	50
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,55	0,1		16,3	64
<b>Итого</b>				<b>95,24</b>	<b>21,4</b>	<b>28,8</b>	<b>77,2</b>	<b>636</b>
<b>Обед</b>								
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	0,00	6,3	9,4	7	133
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	0,00	4,8	7,8	48,1	275
2008	308	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ	100	0,00	16,7	21,3	4,3	265
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	0,00	0,2	5	1	50
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,1		16,3	64
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>29,3</b>	<b>43,7</b>	<b>84,4</b>	<b>824</b>
<b>Всего</b>				<b>95,24</b>	<b>50,7</b>	<b>72,5</b>	<b>161,6</b>	<b>1460</b>

Зав. производством

Исматулаева Е,А,

Утверждаю



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

# МЕНЮ

7 февраля 2022 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	200	20,53	8,3	12,8	33,5	275
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	9,05	3,4	4,3		53
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,66	0,1		14	55
<b>Итого</b>				<b>33,04</b>	<b>11,8</b>	<b>17,1</b>	<b>47,5</b>	<b>383</b>
<b>Обед</b>								
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	19,12	6,3	9,4	7	133
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	13,43	4,8	7,8	48,1	275
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	66,58	16,6	17,4	4,4	232
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	12,48	0,2	5	1	50
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,64	0,1		16,3	64
<b>Итого</b>				<b>122,45</b>	<b>29,2</b>	<b>39,8</b>	<b>84,5</b>	<b>791</b>
<b>Всего</b>				<b>155,49</b>	<b>41</b>	<b>56,9</b>	<b>132</b>	<b>1174</b>

Зав. производством

*Исмагулова*

Исмагулова Е,А,



Утверждаю

директор  
МКОУ СОШ с. Гастелло  
Илющенко Г.А./

**МЕНЮ**  
7 февраля 2022 г.

7-11 лет ТЖС



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	11,55	4,3	7	43,3	248
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	59,26	15,1	15,8	4,1	210
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	80	12,32	0,2	5	1	50
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,56	0,1		16,3	64
<b>Итого</b>				<b>93,89</b>	<b>20,9</b>	<b>28</b>	<b>72,4</b>	<b>609</b>
<b>Завтрак 2</b>								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	0,00	3,7	7,7	23,3	172
2008	315	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	80	0,00	11,2	27,2	6,2	302
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	0,00	1,9	8,9	7,7	119
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,00	1	0,2	20,2	92
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>19</b>	<b>44,2</b>	<b>65,1</b>	<b>722</b>
<b>Обед</b>								
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	0,00	6,3	9,4	7	133
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	0,00	4,3	7	43,3	248
2008	308	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ	100	0,00	16,7	21,3	4,3	265
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	0,00	0,2	5	1	50
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,1		16,3	64
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>28,8</b>	<b>42,9</b>	<b>79,6</b>	<b>797</b>
<b>Всего</b>				<b>93,89</b>	<b>68,7</b>	<b>115,1</b>	<b>217,1</b>	<b>2128</b>

Зав. производством

*Исмагулова*

Исмагулова Е.А.