

Утверждаю

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



# МЕНЮ

14 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	7,6	40	238
2008	256	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ	80	59,43	13,8	18,2	4	227
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	60	9,60	2,8	11,7	3,7	131
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,57	0,1		16,3	64
<b>Итого</b>				<b>91,35</b>	<b>21,9</b>	<b>37,7</b>	<b>71,7</b>	<b>697</b>
<b>Завтрак 2</b>								
2008	210	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	180	0,00	9,6	9,4	34,3	253
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	200	0,00	17,7	40,6	13,9	472
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый	100	0,00	1,9	0,1	3,8	23
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,00	0,1	8,3	0,1	75
1980	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,00	0,7	0,3	22,5	105
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>31,2</b>	<b>58,9</b>	<b>82,3</b>	<b>965</b>
<b>Обед</b>								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(курица)	250	0,00	11,2	10,3	20,8	212
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	0,00	5,9	8,5	40,2	254
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	80	0,00	14,5	10,3	5,2	164
2008	360	СОУС БЕЛый ОСНОВНОЙ	100	0,00	1,4	4,2	5,2	59
2008	50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	0,00	1,3	5,1	7,6	81
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1980	927	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕНых ЯГОД(смородина)	200	0,00	0,3	0,1	15,7	66
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>35,8</b>	<b>38,7</b>	<b>102,4</b>	<b>873</b>
<b>Всего</b>				<b>91,35</b>	<b>88,9</b>	<b>135,3</b>	<b>256,4</b>	<b>2535</b>

Зав. производством

*Исмагулаева Е.А.*

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
14 февраля 2022 г.

**ОВЗ 7-11 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 ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	200	25,08	10,1	13,1	40,6	312
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	10,86	4,6	5,9		73
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	5,25	0,5		14,6	61
<b>Итого</b>				<b>50,99</b>	<b>15,3</b>	<b>27,3</b>	<b>55,3</b>	<b>521</b>
<b>Обед</b>								
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (курица)	250	20,64	6,8	11,8	15,7	190
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	12,48	4	7,6	40	238
2008	256	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	78,91	17,3	23,1	5	284
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	80	11,71	3,7	15,6	4,9	175
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,85	0,1		16,3	64
<b>Итого</b>				<b>132,99</b>	<b>33,1</b>	<b>58,3</b>	<b>89,6</b>	<b>988</b>
<b>Всего</b>				<b>183,98</b>	<b>48,4</b>	<b>85,6</b>	<b>144,9</b>	<b>1509</b>

Зав.производством Исмагулаева Е,А

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

**МЕНЮ**  
14 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 ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	200	24,65	10,1	13,1	40,6	312
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	16,29	7	8,9		109
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	5,78	0,5		14,6	61
<b>Итого</b>				<b>56,52</b>	<b>17,7</b>	<b>30,3</b>	<b>55,3</b>	<b>557</b>
<b>Обед</b>								
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (курица)	250	22,99	6,8	11,8	15,7	190
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	12,45	4	7,6	40	238
2008	256	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	74,11	17,3	23,1	5	284
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	100	17,29	4,5	19,5	6,1	218
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		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>135,88</b>	<b>33,9</b>	<b>62,2</b>	<b>90,8</b>	<b>1031</b>
<b>Всего</b>				<b>192,40</b>	<b>51,6</b>	<b>92,5</b>	<b>146,1</b>	<b>1588</b>

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю



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

# МЕНЮ

14 февраля 2022 г.

12-18 лет ТЖС

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	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	11,50	4	7,6	40	238
2008	256	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ	80	59,94	13,8	18,2	4	227
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	80	12,85	3,7	15,6	4,9	175
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>95,04</b>	<b>22,8</b>	<b>41,6</b>	<b>72,9</b>	<b>741</b>
<b>Всего</b>				<b>95,04</b>	<b>22,8</b>	<b>41,6</b>	<b>72,9</b>	<b>741</b>

Зав.производством

Исматулаева Е,А,