

Утверждаю



МЕНЮ

2 марта 2022 г.

7-11 лет ТЖС

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	11,87	5,9	9,3	40,2	262
2008	241	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	80	62,01	22,6	8,7	1	164
2008	371	СОУС СМЕТАННЫЙ	50	0,26	0,6	0,1	3,5	17
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД (вишня)	200	12,89	0,2		16,5	67
Итого				93,23	30,5	18,3	68,9	547
Завтрак 2								
2008	366	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	0,00	26	17,3	22,3	342
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	0,00	4,7	3,5	0,3	57
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
2008	433	КАКАО	200	0,00	3,1	2,8	18,7	
Итого				0,00	35,1	32,1	49,1	511
Обед								
2020	54-6с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЁЦКАМИ(говядина)	250	0,00	9,3	9,6	13,6	172
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	0,00	4	8,6	25,9	191
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ	100	0,00	15,6	16,9	10,4	246
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	0,00	2,4	10,1	9,5	140
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
Итого				0,00	33,5	45,6	87,3	878
Всего				93,23	99,1	96	205,3	1936

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

2 марта 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	
Завтрак								
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	10,99	5,9	8,5	40,2	254
2008	241	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	90	64,86	23,2	9,1	1,3	173
2008	371	СОУС СМЕТАННЫЙ	50	4,30	0,7	2,4	2,9	35
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(вишня)	200	13,04	0,2		16,5	67
Итого				99,39	31,2	20,2	68,6	566
Всего				99,39	31,2	20,2	68,6	566

Зав.производством



Исматулаева Е,А,

Утверждаю

директор
МКОУ СОШ с. Гастелло
(Илющенко Г.А.)

МЕНЮ

2 марта 2022 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	20,29	10,6	10,2	38,1	281
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,95	0,2		14,1	56
2008		ЯБЛОКО	250	57,00	0,9	0,9	21,6	103
Итого				89,04	11,8	19,4	73,9	515
Обед								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(курица)	250	26,26	11,2	10,3	20,8	212
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	7,45	4,3	4,4	29,2	170
2008	241	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	100	72,73	25,3	9,7	1,3	186
2008	371	СОУС СМЕТАННЫЙ	30	2,80	0,1	1	0,8	13
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(вишня)	200	12,92	0,2		16,5	67
Итого				126,56	42,3	25,6	76,3	685
Всего				215,60	54,1	45	150,2	1200

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

2 марта 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	
Завтрак								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	150	22,31	8	7,7	28,6	211
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,16	0,2		14,1	56
2008		ЯБЛОКО	250	57,00	0,9	0,9	21,6	103
Итого				91,27	9,2	16,9	64,4	445
Обед								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(курица)	250	26,82	11,2	10,3	20,8	212
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	19,96	3,7	7,7	23,3	172
2008	241	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	80	70,86	20,3	7,8	1	149
2008	371	СОУС СМЕТАННЫЙ	30	0,42	0,4		2,5	11
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД (вишня)	200	11,44	0,2		16,5	67
Итого				133,90	37	26	71,8	648
Всего				225,17	46,2	42,9	136,2	1093

Зав. производством



Исматулаева Е.А.