

Утверждаю



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

3 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	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	90	55,34	17,3	9,1	20,6	228
2008	430	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	185/15/3	5,73	0,3		15,4	64
Итого				61,07	17,6	9,1	36	292
Обед								
2020	54-6с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЁЦКАМИ(говядина)	250	22,38	2,3	3,6	14,3	97
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	150	23,70	3,4	2,6	11,5	82
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый	40	7,50	1	0,1	1,9	12
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД (смородина)	200	12,77	0,2	0,1	15,1	62
Итого				70,75	8,1	6,6	50,5	290
Всего				131,82	25,7	15,7	86,5	582

Зав.производством

Илющенко Г.А.

Исматулаева Е,А,

Утверждаю



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

МЕНЮ
3 марта 2022 г.

ОВЗ 12-18 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	
Завтрак								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	100	47,89	16,8	15,6	20,6	282
2008	430	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	185/15/3	5,51	0,5	0,1	18,5	82
Итого				53,40	17,3	15,7	39,1	364
Обед								
2020	54-6с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЁЦКАМИ(говядина)	250	49,42	11,1	18,1	13,7	252
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180	54,50	11,4	17,6	9,7	235
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ	40	7,50	1	0,1	1,9	12
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(смородина)	200	12,55	0,2	0,1	15,1	62
Итого				128,37	24,9	36,1	48,1	598
Всего				181,77	42,2	51,8	87,2	962

Зав.производством

Исматулаева Е,А,

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

3 марта 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	
Завтрак								
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	65,74	15,9	14,5	15,1	248
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый	100	15,00	1,9	0,1	3,8	23
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(смородина)	200	12,45	0,2	0,1	11	46
Итого				99,39	19,2	14,9	37,6	354
Всего				99,39	19,2	14,9	37,6	354

Зав. производством

Исматулаева Е,А,



Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

3 марта 2022 г.

7-11 лет ТЖС

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180	59,27	14,1	13,2	15,7	232
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый	100	15,00	1,9	0,1	3,8	23
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД (смородина)	200	12,76	0,2	0,1	15,1	62
Итого				93,23	17,4	13,6	42,3	354
Завтрак 2								
1980	323	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	0,00	3,5	8,5	26,6	191
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	0,00	19,2	27,2	0,1	306
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	0,00	0,8	0,1	2,4	13
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1980	1042	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	0,00			13,7	54
Итого				0,00	24,7	36	50,5	601
Обед								
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	0,00	7	11,5	12,8	176
2008	158	ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ	150	0,00	9,2	6,5	13,7	152
2008	273	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	100	0,00	13,2	23,3	6,5	278
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	80	0,00	0,6	16,1	2,3	156
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1980	927	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(клубника)	200	0,00	0,2	1	14,7	69
Итого				0,00	31,4	58,6	57,7	868
Всего				93,23	73,5	108,2	150,5	1823

Зав. производством

Исмагулова Е.А.

Исмагулова Е.А.