

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

15 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	14,26	8	4,8	28,6	185
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
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				75,22	9,1	5,7	64,3	344
Обед								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(курица)	200	23,29	9,2	8,3	16,7	170
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	9,59	3,1	1,1	19,4	97
2008	241	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	70	56,03	17,1	5,7	1	118
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	60	15,98				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД (вишня)	200	11,45	0,1		15,3	62
Итого				120,74	30,7	15,3	60,1	484
Всего				195,96	39,8	21	124,4	828

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

15 марта 2022 г.

ОВЗ 12-18 лет



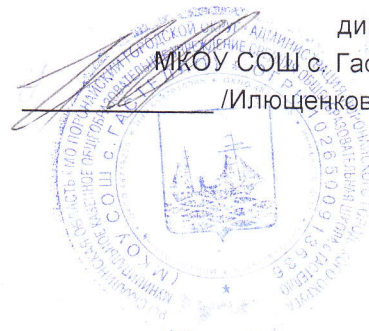
Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	14,96	10,6	6,3	38,1	247
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,95	0,2		14,1	56
2008		ЯБЛОКО	250	57,00	0,9	0,9	21,6	103
Итого				75,71	11,7	7,2	73,8	406
Обед								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(курица)	200	21,96	9,2	8,3	16,7	170
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	12,02	3,7	1,3	23,2	117
2008	241	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	90	59,32	21,3	6,9	1,3	147
2008	371	СОУС СМЕТАННЫЙ	25	8,83	0,7	4,7	1,6	50
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	23,50				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(вишня)	200	11,23	0,1		15,3	62
Итого				141,26	36,2	21,4	65,8	583
Всего				216,97	47,9	28,6	139,6	989

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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



МЕНЮ

15 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	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	8,73	2,7	0,9	17,5	87
2008	241	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	90	48,55	17,5	5,6	1,3	120
2008	371	СОУС СМЕТАННЫЙ	25	1,88	0,5	1	2,7	21
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	22,88				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(вишня)	200	11,17	0,1		16,2	65
Итого				99,41	22	7,7	45,4	330
Всего				99,41	22	7,7	45,4	330

Зав. производством

Ильина

Исматулаева Е.А.

