



Утверждаю

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

# МЕНЮ

11 апреля 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	9,68	3,3	4,6	33,3	184
2008	256	ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	46,25	18,7	16	2,9	242
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	80	15,59	3,9	16	4,9	179
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,09	0,7	0,3	22,5	105
<b>Итого</b>				<b>85,81</b>	<b>27,8</b>	<b>37,1</b>	<b>71,3</b>	<b>747</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 ЗЕЛЕНЬИЙ	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>Всего</b>				<b>85,81</b>	<b>59</b>	<b>96</b>	<b>153,6</b>	<b>1712</b>

Зав.производством

Исматулаева Е,А,

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

# МЕНЮ

11 апреля 2022 г.

12-18 лет ТЖС

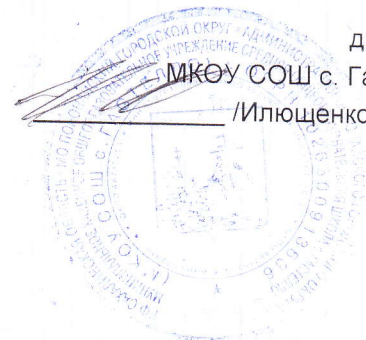


Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	9,46	3,3	4,4	33,3	182
2008	256	ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	48,83	18,6	19	2	264
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	100	19,19	4,7	19,8	6,1	222
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,09	0,7	0,3	22,5	105
Итого				91,77	28,5	43,7	71,6	810
Всего				91,77	28,5	43,7	71,6	810

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю



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

# МЕНЮ

11 апреля 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	32,35	14	15,7	53,3	399
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	21,88	7,1	9		111
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	2,73	0,4		14,4	58
<b>Итого</b>				<b>66,76</b>	<b>21,6</b>	<b>33</b>	<b>67,8</b>	<b>643</b>
<b>Обед</b>								
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (курица)	250	26,79	9,7	12,1	36,3	285
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	10,49	4	4,5	40	212
2008	256	ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	46,13	18,9	19	13,8	308
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	80	19,14	4,7	19,7	6,5	222
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,09	0,7	0,3	22,5	105
<b>Итого</b>				<b>115,04</b>	<b>39,2</b>	<b>55,8</b>	<b>126,8</b>	<b>1169</b>
<b>Всего</b>				<b>181,80</b>	<b>60,8</b>	<b>88,8</b>	<b>194,6</b>	<b>1812</b>

Зав. производством

Исмагулаева Е,А,

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
11 апреля 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 ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	200	24,63	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	14,58	4,6	5,9		73
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	2,72	0,4		14,4	58
<b>Итого</b>				<b>51,73</b>	<b>15,2</b>	<b>27,3</b>	<b>55,1</b>	<b>518</b>
<b>Обед</b>								
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (курица)	250	23,54	7	11,8	17,1	196
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,37	3,3	4,4	33,3	182
2008	256	ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО- СТРОГАНОВСКИ	60	20,23	5,6	13,2	1,6	148
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	80	14,33	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	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,09	0,7	0,3	22,5	105
<b>Итого</b>				<b>79,96</b>	<b>21,5</b>	<b>45,5</b>	<b>87,1</b>	<b>843</b>
<b>Всего</b>				<b>131,69</b>	<b>36,7</b>	<b>72,8</b>	<b>142,2</b>	<b>1361</b>

Зав. производством

*Исмагулова*

Исмагулова Е.А.