

Утверждаю



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

21 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	
Завтрак								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	7,01	7,1	2,8	43,6	224
2008	286	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ	90	30,97	10,4	24,8	7,9	284
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	1,58	0,4	0,2	2,3	13
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	38,18				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,83	0,2		18,6	74
Итого				85,77	19,3	28	80,1	632
Завтрак 2								
2008	181	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	0,00	5,2	7,7	36,2	229
2008	256	ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ	80	0,00	13,2	14,8	1,6	199
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	80	0,00	3,7	15,6	4,9	175
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,1		16,3	64
Итого				0,00	23,4	38,3	66,7	704
Всего				85,77	42,7	66,3	146,8	1336

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

21 апреля 2022 г.

12-18 лет ТЖС

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	12,53	7,5	7,9	46,3	280
2008	286	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ	90	31,68	10,6	26,8	8,7	305
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	2,07	0,5	0,7	2,6	18
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	37,32				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,83	0,2		18,6	74
Итого				91,63	20	35,6	83,9	714
Всего				91,63	20	35,6	83,9	714

Зав. производством

Исматулаева Е,А,

Утверждаю

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

МЕНЮ
21 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	
Завтрак								
2004	302	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200/6	13,18	5,9	6,6	24,8	178
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	15,51	5,1	6,4		79
2008		ЙОГУРТ	500	53,00	14	12,5	22,6	283
Итого				91,49	25,1	33,8	47,5	615
Обед								
		БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	31,38	5,4	17,2	12,5	220
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	12,25	7,1	7,9	43,7	268
2008	286	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ	90	37,51	13,3	27,4	12,3	336
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	2,80	2,4	1	15	76
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,99	0,2		20,9	83
Итого				90,33	29,6	53,7	112,1	1020
Всего				181,82	54,7	87,5	159,6	1635

Зав. производством

Исма

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

21 апреля 2022 г.

ОВЗ 7-11 лет



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2004	302	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200/5	9,46	3,7	6,7	21,6	157
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	7	4,80		5,8	0,1	52
2008		ЙОГУРТ	200	53,00	14	12,5	22,6	283
Итого				69,06	17,7	25	44,3	492
Обед								
		БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	14,74	4,2	8,3	10	128
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	9,76	7,1	5,5	43,6	247
2008	286	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ	80	30,38	10,2	24,6	7,9	281
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	1,97	0,3	0,8	2,8	20
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,51	0,2		14,1	56
Итого				62,76	23,2	39,4	86,1	769
Всего				131,82	40,9	64,4	130,4	1261

Зав.производством

Исматулаева Е.А,