

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
26 апреля 2022 г.

7-11 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	210	60,23	16,9	39,7	16,3	471
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	60	12,58	0,4	0,1	1,3	7
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,78	0,1		16,3	64
<b>Итого</b>				<b>85,79</b>	<b>18,6</b>	<b>40</b>	<b>41,6</b>	<b>579</b>
<b>Завтрак 2</b>								
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	
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>35,1</b>	<b>32,1</b>	<b>49,1</b>	<b>511</b>
<b>Всего</b>				<b>85,79</b>	<b>53,7</b>	<b>72,1</b>	<b>90,7</b>	<b>1090</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
26 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	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	66,35	17,8	42,1	22,1	518
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	60	12,58	0,4	0,1	1,3	7
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,78	0,1		16,3	64
Итого				91,91	19,5	42,4	47,4	626
Всего				91,91	19,5	42,4	47,4	626

Зав. производством

Исмадулаева Е.А.

Утверждаю

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

# МЕНЮ

26 апреля 2022 г.

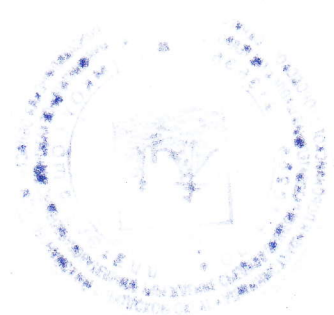
ОВЗ 12-18 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	185	10,50	7	5,5	38,5	226
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,40	0,1	8,7	0,1	79
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,61	0,2		15,4	62
<b>Итого</b>				<b>22,31</b>	<b>7,3</b>	<b>14,2</b>	<b>54</b>	<b>367</b>
<b>Обед</b>								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(курица)	250	38,19	12,6	14,3	26,6	272
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	290	97,45	27,2	60,6	33,8	761
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	60	12,58	0,4	0,1	1,3	7
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,88	0,1		17,6	69
<b>Итого</b>				<b>159,50</b>	<b>41,5</b>	<b>75,2</b>	<b>87</b>	<b>1146</b>
<b>Всего</b>				<b>181,81</b>	<b>48,8</b>	<b>89,4</b>	<b>141</b>	<b>1513</b>

Зав. производством



Исматулаева Е,А,





Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
26 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	150	7,23	5,8	3,6	35,3	193
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	1,51	0,2		14,1	56
Итого				18,54	6,1	11,9	49,5	324
<b>Обед</b>								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(курица)	250	30,45	11,8	10,4	24,4	229
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	230	59,03	16,1	36	21,7	457
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	60	12,58	0,4	0,1	1,3	7
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,79	0,1		16,3	64
Итого				113,25	29,6	46,7	71,4	794
Всего				131,79	35,7	58,6	120,9	1118

Зав. производством



Исмагулаева Е.А.