

Утверждаю

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

## МЕНЮ

29 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>								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, ЗАПЕЧЁННЫЙ	207/5	73,46	28,6	28,3	19,4	459
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	6,93	2,3	3		36
2008	433	КАКАО	200	13,94	3,1	2,8	18,7	
2008		ЯБЛОКО	250	57,53	0,9	0,9	21,6	103
<b>Итого</b>				<b>153,66</b>	<b>34,9</b>	<b>35</b>	<b>59,7</b>	<b>598</b>
<b>Обед</b>								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	20,04	7,1	6,9	17,1	155
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	42,66	16,8	20,4	17,2	308
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ГОРОШКОМ	100	16,74	0,2	5	1,2	51
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	15,76	1	0,2	20,2	92
<b>Итого</b>				<b>99,60</b>	<b>26,3</b>	<b>32,7</b>	<b>63,4</b>	<b>643</b>
<b>Всего</b>				<b>253,26</b>	<b>61,2</b>	<b>67,7</b>	<b>123,1</b>	<b>1241</b>

Зав. производством



Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

# МЕНЮ

29 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>								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, ЗАПЕЧЁННЫЙ	200/5	75,76	28,6	28,3	19,4	459
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	7,29	2,3	3		36
2008	433	КАКАО	200	13,94	3,1	2,8	18,7	
2008		ЯБЛОКО	250	57,54	0,9	0,9	21,6	103
Итого				<b>156,33</b>	<b>34,9</b>	<b>35</b>	<b>59,7</b>	<b>598</b>
<b>Обед</b>								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	19,73	7,1	6,9	17,1	155
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	42,58	16,8	20,4	17,2	308
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ГОРОШКОМ	100	16,74	0,2	5	1,2	51
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	15,77	1	0,2	20,2	92
Итого				<b>99,22</b>	<b>26,3</b>	<b>32,7</b>	<b>63,4</b>	<b>643</b>
Всего				<b>255,55</b>	<b>61,2</b>	<b>67,7</b>	<b>123,1</b>	<b>1241</b>

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

# МЕНЮ

29 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	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	42,71	16,8	20,4	17,2	308
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ГОРОШКОМ	100	16,73	0,2	5	1,2	51
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	15,76	1	0,2	20,2	92
Итого				<b>81,40</b>	<b>19,2</b>	<b>25,8</b>	<b>46,3</b>	<b>488</b>
Всего				<b>81,40</b>	<b>19,2</b>	<b>25,8</b>	<b>46,3</b>	<b>488</b>

Зав. производством

Исматулаева Е,А,

Утверждаю

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

# МЕНЮ

29 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	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	42,71	16,8	20,4	17,2	308
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ГОРОШКОМ	100	16,73	0,2	5	1,2	51
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	15,76	1	0,2	20,2	92
Итого				<b>81,40</b>	<b>19,2</b>	<b>25,8</b>	<b>46,3</b>	<b>488</b>
<b>Завтрак 2</b>								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	0,00	7,1	7,9	43,7	268
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ	90	0,00	14,1	15,2	9,4	222
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	0,00	0,5	0,7	2,7	19
1980		ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	0,00	1		3,8	20
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(смородина)	200	0,00	0,2	0,1	15,1	62
Итого				<b>0,00</b>	<b>24,1</b>	<b>24,1</b>	<b>82,4</b>	<b>628</b>
Всего				<b>81,40</b>	<b>43,3</b>	<b>49,9</b>	<b>128,7</b>	<b>1116</b>

Зав.производством

*Исма*

Исмагулаева Е.А,