

Утверждаю

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

МЕНЮ

4 мая 2022 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	3,73	2,3	1,9	12,1	73
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	96	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,12	0,1		9,5	39
1980	912	ЯБЛОКО	88	23,02	0,4	0,4	8,6	41
Итого				39,67	2,9	10,6	30,3	228
Обед								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	37,94	2,7	3,4	17,9	109
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	220	60,26	10,4	25,5	17,4	331
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	80	27,84	0,2	5	0,8	49
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	9,85	0,2		17,4	69
Итого				142,09	14,7	34,1	61,2	595
Всего				181,76	17,6	44,7	91,5	823

Зав. производством



Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

4 мая 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								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,68	2,4	2,1	10,5	69
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	2,43	0,1		12,2	49
2008		ЯБЛОКО	100	23,01	0,4	0,4	8,6	41
Итого				31,92	2,9	2,5	31,3	159
Обед								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	12,71	0,5	1,7	4,1	33
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	160	57,09	14,3	32,3	13,4	387
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	60	22,60			0,2	1
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	3,05	0,1		13,7	55
Итого				99,85	16,1	34,2	39,1	513
Всего				131,77	19	36,7	70,4	672

Зав. производством



Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

4 мая 2022 г.

12-18 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	
Завтрак								
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	200	59,26	15,3	34,7	10,2	399
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	60	21,85	0,1	4,8	0,3	45
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	10,23	0,2		16	64
Итого				97,54	16,8	39,7	34,2	545
Всего				97,54	16,8	39,7	34,2	545

Зав. производством Исма Исматулаева Е,А,

Утверждаю

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

МЕНЮ

4 мая 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								
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	200	54,86	11,9	20,8	18,3	299
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	80	20,23		4,4	0,3	41
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	10,16	0,2		15,3	61
Итого				91,45	13,3	25,4	41,6	438
Завтрак 2								
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	100	0,00	8,1	8,2	6,4	128
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	80	0,00	0,6	16,1	2,3	156
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				0,00	10,1	24,6	31,5	383
Всего				91,45	23,4	50	73,1	821

Зав. производством

Исмагулаева Е,А,