

Согласовано

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

МЕНЮ

18 мая 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	
Завтрак								
2008	366	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	67,39	28,4	14,5	22,7	328
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	8,70	4	3	0,2	49
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	433	КАКАО	200	9,15	2,1	1,9	12,3	
Итого				91,44	35,7	19,6	42,9	414
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				91,44	45,8	44,2	74,4	797

Зав.производством



Исматулаева Е,А,

Согласовано

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

МЕНЮ

18 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								
2008	366	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	250	84,82	35,3	17,5	5,7	315
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	6,37	2,9	2,2	0,2	36
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	433	КАКАО	200	0,18			0,3	
Итого				97,57	39,4	19,9	13,9	388
Всего				97,57	39,4	19,9	13,9	388

Зав. производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

18 мая 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	
Завтрак								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	9,71	4,5	3	16,1	107
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	5,64	0,5		14,6	60
1980	912	ЯБЛОКО	110	25,55	0,4	0,4	9,5	46
Итого				42,70	5,4	3,4	40,2	213
Обед								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	34,95	2,5	0,4	16,3	76
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	215	49,95	10,6	14,2	19,6	243
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	39,05	0,2	5	0,8	49
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	10,77	0,2		22,4	89
Итого				139,12	14,7	19,8	66,8	494
Всего				181,82	20,1	23,2	107	707

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

18 мая 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	
Завтрак								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	7,95	3,4	2,5	12,1	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,40	0,4		14,5	59
Итого				13,15	3,8	2,5	26,6	142
Обед								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	26,28	1,5	0,2	12,6	58
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	150	41,90	11,5	22,3	12,8	288
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	38,52		6	0,2	55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	7,56	0,2		19,5	78
Итого				118,66	14,4	28,7	52,8	516
Всего				131,81	18,2	31,2	79,4	658

Зав. производством



Исматулаева Е.А.