

Согласовано

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

МЕНЮ

20 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	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	196	4,99	7,1	0,8	43,6	207
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ	100	38,54	12,6	28,7	10,4	337
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	24	3,58	0,5		2,7	13
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	128	40,55	0,3	10	1,6	98
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				109,62	22,7	39,9	86,2	784
Всего				109,62	22,7	39,9	86,2	784

Зав.производством

Исматулаева Е,А,

Согласовано

директор

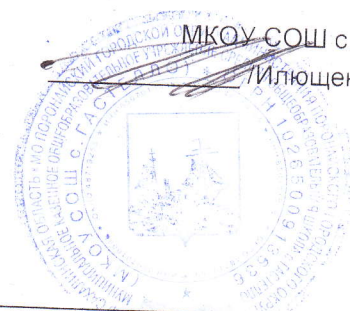
МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

20 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								
2004	302	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200/5	12,97	7,9	4	39,1	219
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	410	КИСЕЛЬ	200	3,14			17,8	70
1983	915	АПЕЛЬСИН	300	61,80	1,8	0,4	15,5	81
Итого				79,71	9,7	4,4	72,4	370
Обед								
		БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	22,02	6,5	9,2	14,7	163
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	4,96	7,1	0,8	43,6	207
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ	100	38,61	12,6	28,7	10,4	337
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	1,79	0,3		2,4	12
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				87,55	28,7	39,1	99	848
Всего				167,26	38,4	43,5	171,4	1218

Зав. производством

Исматулаева Е,А,

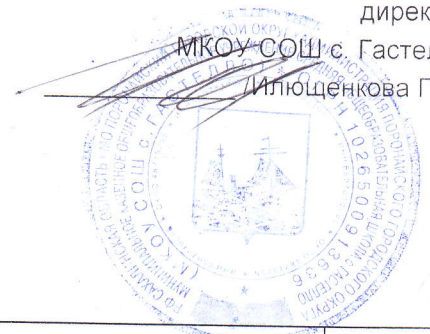
Согласовано

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

МЕНЮ

20 мая 2022 г.

ОВЗ 7-11 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	200/5	13,04	8,2	4	38,7	220
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	410	КИСЕЛЬ	200	3,15			17,8	70
1983	915	АПЕЛЬСИН	300	61,80	1,8	0,4	15,5	81
Итого				79,79	10	4,4	72	371
Обед								
		БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	25,14	6,7	9,2	15	165
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	4,98	7,1	0,8	43,6	207
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ	90	34,88	11,4	25,9	9,4	304
2021	54-3с	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	4,87	0,5		2,7	13
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
Итого				90,03	27,9	36,3	98,6	818
Всего				169,82	37,9	40,7	170,6	1189

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Согласовано



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

20 мая 2022 г.

7-11 лет ТЖС

Сборник рецептов	№ 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	3,66	5,2	0,7	32,1	152
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ	80	24,96	8,3	19,9	8,7	237
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	1,25	0,3		4,2	18
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	39,63	0,1	10	0,7	93
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				91,46	16,1	31	73,6	629
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				91,46	39,5	69,3	140,3	1333

Зав. производством

Исмагулаева Е,А,