

Согласовано

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

**МЕНЮ**

25 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	100	42,12	18,5	9,2	10,7	199
2008	430	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	185/15/3	1,91	0,3		5,3	24
Итого				44,03	18,8	9,2	16	223
<b>Обед</b>								
2020	54-6с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЁЦКАМИ(свинина)	250	23,32	8,6	15,9	9,2	211
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	100	24,33	6,9	12,8	12,4	186
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	90	34,81	0,1	5	0,4	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,93	0,2		5	20
Итого				87,79	17	33,9	34,7	501
Всего				131,82	35,8	43,1	50,7	724

Зав. производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

**МЕНЮ**

25 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	160	49,57	14,4	30,1	10	354
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	90	33,61		0,2		2
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,08	0,2		18,6	74
Итого				91,46	15,8	30,5	36,3	467
<b>Завтрак 2</b>								
1980	323	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	0,00	3,5	8,5	26,6	191
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	0,00	19,2	27,2	0,1	306
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	0,00	0,8	0,1	2,4	13
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1980	1042	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	0,00			13,7	54
Итого				0,00	24,7	36	50,5	601
Всего				91,46	40,5	66,5	86,8	1068

Зав. производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

**МЕНЮ**

25 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	120	44,39	20,6	9,7	27,8	279
2008	430	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	185/15/3	2,53	0,3		12,6	53
Итого				46,92	20,9	9,7	40,4	332
<b>Обед</b>								
2020	54-6с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЁЦКАМИ(свинина)	250	38,07	12,3	30	27,1	416
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180	52,19	14,4	29	17,4	375
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	38,44	0,2	24	0,9	221
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,77	0,2		15	60
Итого				134,87	28,3	83,2	68,1	1109
Всего				181,79	49,2	92,9	108,5	1441

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

**МЕНЮ**

25 мая 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	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	170	55,33	17,1	36,7	9,1	417
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	90	33,96		1,6	0,2	16
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,08	0,2		18,6	74
Итого				97,57	18,5	38,5	35,6	544
<b>Обед</b>								
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	0,00	7	11,5	12,8	176
2008	158	ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ	150	0,00	9,2	6,5	13,7	152
2008	273	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	100	0,00	13,2	23,3	6,5	278
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
1980	927	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(клубника)	200	0,00	0,2	1	14,7	69
Итого				0,00	31,4	58,6	57,7	868
Всего				97,57	49,9	97,1	93,3	1412

Зав.производством



Исматулаева Е.А.