

Согласовано

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

# МЕНЮ

8 сентября 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	20,12	8,3	8,2	28,5	215
2008		БАТОН МОСКОВСКИЙ	30	4,35				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2008	433	КАКАО	200	13,94	3,1	2,8	18,7	
2016	393	АПЕЛЬСИН	300	89,27	1,8	0,4	15,5	81
<b>Итого</b>				<b>136,18</b>	<b>13,3</b>	<b>19,7</b>	<b>62,8</b>	<b>371</b>
<b>Обед</b>								
2020	54-2с	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	27,91	6,8	11,5	12,5	175
2008	265	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	200	47,90	15,8	38,9	34,4	532
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	60	10,99	0,4	0,1	2,5	12
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,15	4,2	0,4	26,6	124
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,97	2,2	0,3	13,5	64
1980	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,88	0,7	0,3	22,5	105
<b>Итого</b>				<b>101,80</b>	<b>30,1</b>	<b>51,5</b>	<b>112</b>	<b>1012</b>
<b>Всего</b>				<b>237,98</b>	<b>43,4</b>	<b>71,2</b>	<b>174,8</b>	<b>1383</b>

Зав.производством



Исматулаева Е.М.

Согласовано

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

## МЕНЮ

8 сентября 2022 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200/5	27,42	11,3	11,2	38,7	294
2008		БАТОН МОСКОВСКИЙ	30	4,35				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2008	433	КАКАО	200	13,94	3,1	2,8	18,7	
2016	393	АПЕЛЬСИН	300	89,27	1,8	0,4	15,5	81
<b>Итого</b>				<b>143,48</b>	<b>16,3</b>	<b>22,7</b>	<b>73</b>	<b>450</b>
<b>Обед</b>								
2020	54-2с	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	27,68	6,8	11,5	12,5	175
2008	265	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	220	52,36	17,5	42,7	37,9	586
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	80	14,66	0,5	0,2	3,4	16
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,15	4,2	0,4	26,6	124
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,98	2,2	0,3	13,5	64
1980	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,90	0,7	0,3	22,5	105
<b>Итого</b>				<b>109,73</b>	<b>31,9</b>	<b>55,4</b>	<b>116,4</b>	<b>1070</b>
<b>Всего</b>				<b>253,21</b>	<b>48,2</b>	<b>78,1</b>	<b>189,4</b>	<b>1520</b>

Зав. производством



Исматулаева Е.М.

Согласовано



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

**МЕНЮ**

8 сентября 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	265	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	200	32,58	10,8	27,5	34,4	415
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	75	13,66	0,4	0,1	3,1	15
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,15	2,5	0,2	16	75
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,98	2,2	0,3	13,5	64
1980	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,90	0,7	0,3	22,5	105
<b>Итого</b>				<b>61,27</b>	<b>16,6</b>	<b>28,4</b>	<b>89,5</b>	<b>674</b>
<b>Завтрак 2</b>								
2020	54-4г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	0,00	8,2	7,5	35,6	235
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	70	0,00	17,2	8,7	4,7	157
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,00	1,5	6,1	5,7	84
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	0,00	2,2	0,3	13,5	64
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,1		16,3	64
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>29,2</b>	<b>22,6</b>	<b>75,8</b>	<b>604</b>
<b>Всего</b>				<b>61,27</b>	<b>45,8</b>	<b>51</b>	<b>165,3</b>	<b>1278</b>

Зав.производством

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Исма-тулаева".

Исматулаева Е.М.

Согласовано

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

## МЕНЮ

8 сентября 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	265	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	220	35,88	12,1	30,2	37,9	457
2020	54-3с- 2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	37,31	1,2	0,4	8,6	41
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,15	2,5	0,2	16	75
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,98	2,2	0,3	13,5	64
1980	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,90	0,7	0,3	22,5	105
<b>Итого</b>				<b>88,22</b>	<b>18,7</b>	<b>31,4</b>	<b>98,5</b>	<b>742</b>
<b>Всего</b>				<b>88,22</b>	<b>18,7</b>	<b>31,4</b>	<b>98,5</b>	<b>742</b>

Зав. производством



Исматулаева Е.М.