

Согласовано



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

# МЕНЮ

15 декабря 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	24,06	10,1	10	37	272
2008		БАТОН МОСКОВСКИЙ	50	7,25				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	23,09	7	8,9		109
2020	54-21ги	КАКАО С МОЛОКОМ	225	14,66	3,8	3,8	19,3	69
1983	912	БАНАН	300	122,27	4,5	1,5	63	288
Итого				199,83	25,5	32,5	119,4	813
<b>Обед</b>								
2020	54-2с	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	28,57	7	13	12,9	191
2008	265	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	220	51,70	17,5	42,7	37,9	586
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	80	14,66	0,9	0,2	3	17
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,33	0,2		30,5	122
Итого				113,41	31,6	56,5	122	1093
Всего				313,24	57,1	89	241,4	1906

Зав.производством

Исматулаева Е.А.



Согласовано

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

## МЕНЮ

15 декабря 2022 г.

12-18 лет(КМНС,1 род.,дети из семьи многодет.)

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	280	44,76	15,4	38,5	48,2	581
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	18,33	1,1	0,3	3,8	21
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
		СДОБА С ИЗЮМОМ	60	16,02				
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,23	0,2		29,6	118
Итого				<b>96,49</b>	<b>22,7</b>	<b>39,4</b>	<b>119,3</b>	<b>897</b>
Всего				<b>96,49</b>	<b>22,7</b>	<b>39,4</b>	<b>119,3</b>	<b>897</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Исмаатулаева Е.А.



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

## МЕНЮ

15 декабря 2022 г.

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	265	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	200	31,93	10,8	27,5	34,4	415
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	80	14,66	0,9	0,2	3	17
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
		СДОБА С ИЗЮМОМ	60	16,02				
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,23	0,2		29,6	118
<b>Итого</b>				<b>79,99</b>	<b>17,9</b>	<b>28,3</b>	<b>104,7</b>	<b>727</b>
<b>Завтрак 2</b>								
1980	326	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	0,00	8	8,5	27,8	214
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	0,00	19,2	27,2	0,1	306
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	60	0,00	0,5	0,1	1,5	8
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
1980	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,00	0,7	0,3	22,5	105
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>30,3</b>	<b>36,4</b>	<b>63,5</b>	<b>688</b>
<b>Всего</b>				<b>79,99</b>	<b>48,2</b>	<b>64,7</b>	<b>168,2</b>	<b>1415</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_

Исматулаева Е.А.

Согласовано

Директор  
МКОУ СОШ с. Гастелло  
(Илющенко Г.А.)

## МЕНЮ

15 декабря 2022 г.

**12-18 лет Ученики (обед плат.)**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	25,40	6,6	11,4	12,4	173
2008	311	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	250	58,39	20	43,8	42	620
		ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	80	14,66				
2008		ХЛЕБ	70	6,15	1,9	0,3	11,6	55
		КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	13,14	0,3		23,4	93
<b>Итого</b>				<b>117,74</b>	<b>28,8</b>	<b>55,5</b>	<b>89,4</b>	<b>941</b>
<b>Всего</b>				<b>117,74</b>	<b>28,8</b>	<b>55,5</b>	<b>89,4</b>	<b>941</b>

зав.производством \_\_\_\_\_



Исмагулаева Е.А.