

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

20 декабря 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								
2020	54-19к	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	11,80	4,5	4,6	16,1	120
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	50	7,25				
2020	54-19з	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2020	54-2ги	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,31	0,2		6,8	27
2016	393	АПЕЛЬСИН	300	89,27	1,9	0,4	17	90
Итого				118,13	6,7	13,3	40	312
Обед								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (курица)	250	22,10	7,5	7,2	22,5	179
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	45,93	10,4	15,3	36	314
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	45,72	19,1	26,8		302
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	14,00	0,7	0,1	1,9	11
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	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,00	1	0,2	20,2	92
Итого				152,90	44,7	50,2	118,3	1075
Всего				271,03	51,4	63,5	158,3	1387

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано



Директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

МЕНЮ

20 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	
Обед								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (курица)	250	21,80	7,2	7,1	22,3	177
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	38,32	9,8	9,7	33,6	255
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	46,09	19,2	27,4	0,1	308
		ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	60	9,32	0,5	0,1	1,5	8
2008		ХЛЕБ	70	6,15	1,9	0,3	11,6	55
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	18,56	1	0,2	20,2	92
Итого				140,24	39,6	44,8	89,3	895
Всего				140,24	39,6	44,8	89,3	895

зав. производством

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Исмагулаева', written over a horizontal line.

Исмагулаева Е.А.

Согласовано



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенкова Г.А./

МЕНЮ

20 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	
Завтрак								
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	45,97	10,4	15,3	36	314
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	45,70	19,1	26,8		302
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	17,59	0,8	0,1	2,4	13
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	23,04	7	8,9		109
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,40	2,5	0,4	15,5	73
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,00	1	0,2	20,2	92
2008		ЯБЛОКО	200	44,15	0,8	0,8	19,6	94
Итого				203,35	45,7	52,8	119,8	1119
Всего				203,35	45,7	52,8	119,8	1119

Зав. производством

Исматулаева Е.А.



Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

МЕНЮ

20 декабря 2022 г.

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	32,94	7,8	10,1	26,8	224
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	45,70	19,1	26,8		302
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	14,07	0,7	0,1	1,9	11
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50	4,1	0,3	26,1	122
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,40	2,5	0,4	15,5	73
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,00	1	0,2	20,2	92
Итого				119,61	35,2	37,9	90,5	824
Завтрак 2								
2008	265	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	200	0,00	10,8	27,5	34,4	415
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	60	0,00	0,4	0,1	2,5	12
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
		СДОБА С ИЗЮМОМ	60	0,00				
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,00	1	0,2	20,2	92
Итого				0,00	14,1	28,1	68,7	574
Всего				119,61	49,3	66	159,2	1398

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Исмагулаева Е.А.