

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

**МЕНЮ**

30 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	42,06	15,5	19	17,2	291
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,43	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,80	2,9	0,4	17,3	82
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				<b>71,30</b>	<b>23,5</b>	<b>19,9</b>	<b>80,8</b>	<b>587</b>
<b>Завтрак 2</b>								
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	13,71	4,3	7	43,3	248
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	36,11	10,7	25,3	4,5	278
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	100	19,67	0,6	5	1,7	54
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	9,50	4	3	0,2	49
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,80	0,1		16,3	64
Итого				<b>92,94</b>	<b>21,6</b>	<b>40,6</b>	<b>77,6</b>	<b>748</b>
Всего				<b>164,24</b>	<b>45,1</b>	<b>60,5</b>	<b>158,4</b>	<b>1335</b>

Зав. производством



Исмагулаева Е.А.

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

**МЕНЮ**

30 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	42,06	15,5	19	17,2	291
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,43	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,80	2,9	0,4	17,3	82
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				<b>71,30</b>	<b>23,5</b>	<b>19,9</b>	<b>80,8</b>	<b>587</b>
<b>Завтрак 2</b>								
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	13,71	4,3	7	43,3	248
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	36,11	10,7	25,3	4,5	278
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	100	19,67	0,6	5	1,7	54
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	9,50	4	3	0,2	49
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,80	0,1		16,3	64
Итого				<b>92,94</b>	<b>21,6</b>	<b>40,6</b>	<b>77,6</b>	<b>748</b>
Всего				<b>164,24</b>	<b>45,1</b>	<b>60,5</b>	<b>158,4</b>	<b>1335</b>

Зав. производством



Исмагулаева Е.А.

Согласовано

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

# МЕНЮ

30 декабря 2022 г.

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

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	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	280	63,03	23,6	28,5	24	432
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	7,69	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	4,70	3,5	0,5	21,3	101
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				94,43	32,2	29,5	91,6	747
Всего				94,43	32,2	29,5	91,6	747

Зав.производством

Исматулаева Е.А.



Согласовано

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

## МЕНЮ

30 декабря 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>								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, ЗАПЕЧЁННЫЙ	200/5	67,23	21,1	28	17,7	410
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	20	2,90				
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	22,34	6,8	8,6		106
2008	410	КИСЕЛЬ	200	11,04			62,8	248
2008		ЯБЛОКО	300	126,26	2,3	2,3	56,1	269
Итого				229,77	30,2	38,9	136,6	1033
<b>Обед</b>								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	31,11	7,2	16,6	17,2	239
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	49,42	18,7	22,4	19	339
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	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				105,69	32,9	39,8	94,1	847
Всего				335,46	63,1	78,7	230,7	1880

Зав. производством \_\_\_\_\_



Исматулаева Е.А.

Согласовано  
 Директор  
 МКОУ СОШ с. Гастелло  
 Илющенко Г.А./



## МЕНЮ

30 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	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	6,92	2,3	1,6	11,2	69
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	12,50	3,9	7,2	10	117
		ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	0,00	0,7	0,1	1,9	11
2008		ХЛЕБ	60	3,99	0,8	0,1	4,8	23
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
<b>Итого</b>				<b>42,42</b>	<b>8,7</b>	<b>9,2</b>	<b>48,1</b>	<b>312</b>
<b>Всего</b>				<b>42,42</b>	<b>8,7</b>	<b>9,2</b>	<b>48,1</b>	<b>312</b>

зав. производством \_\_\_\_\_



Исматулаева Е.А.