



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

# МЕНЮ

19 января 2023 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	54-2с	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ ( курица)	250	26,07	6,8	11,6	13,2	179
2020	54-11м	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	250	53,64	16,2	32,8	50	544
		ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	15,65	0,8	0,1	2,4	13
2008		ХЛЕБ	70	6,15	1,9	0,3	11,6	55
		КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,13	0,2		23,8	95
Итого				113,64	25,9	44,8	101	886
Всего				113,64	25,9	44,8	101	886

зав. производством \_\_\_\_\_

Исматулаева Е.А.



## МЕНЮ

19 января 2023 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	27,65	11,3	11,2	38,7	294
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	40	5,80				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2020	54-21гн	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,34	3,9	3,6	11,2	90
1983	912	БАНАН	280	114,00	4,2	1,4	58,8	269
<b>Итого</b>				<b>169,29</b>	<b>19,5</b>	<b>24,5</b>	<b>108,8</b>	<b>728</b>
<b>Обед</b>								
2020	54-2с	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ (курица)	250	25,54	6,8	11,5	12,5	175
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	19,86	0,8	0,1	2,4	13
2020	54-11м	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	250	45,79	15,4	34,4	47,6	544
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
<b>Итого</b>				<b>109,67</b>	<b>29,2</b>	<b>46,6</b>	<b>130,7</b>	<b>1031</b>
<b>Всего</b>				<b>278,96</b>	<b>48,7</b>	<b>71,1</b>	<b>239,5</b>	<b>1759</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Исмагулаева Е.А.*

Исмагулаева Е.А.

Согласовано



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

# МЕНЮ

19 января 2023 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>								
2020	54-11м	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	200	40,95	13,4	29,7	39,8	466
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	16,56	0,7	0,1	2	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
		СДОБА С ИЗЮМОМ	60	16,02				
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,45	0,2		22,4	89
<b>Итого</b>				<b>91,13</b>	<b>20,3</b>	<b>30,4</b>	<b>101,9</b>	<b>743</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>91,13</b>	<b>50,6</b>	<b>66,8</b>	<b>165,4</b>	<b>1431</b>

Зав. производством

*Исмагулова*

Исмагулова Е.А.

Согласовано

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



# МЕНЮ

19 января 2023 г.

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

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2020	54-11м	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	250	45,81	15,4	34,4	47,6	544
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	19,86	0,8	0,1	2,4	13
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	11,53	0,2		23,1	92
<b>Итого</b>				<b>99,37</b>	<b>22,4</b>	<b>35,1</b>	<b>110,8</b>	<b>826</b>
<b>Всего</b>				<b>99,37</b>	<b>22,4</b>	<b>35,1</b>	<b>110,8</b>	<b>826</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Исмагулаева Е.А.