

Согласовано

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

МЕНЮ

20 января 2023 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	
Завтрак								
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	54,38	21,3	24,8	17,2	363
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
2008		ЯБЛОКО	160	35,78	0,6	0,6	15,9	76
Итого				115,31	28,9	26,2	91	708
Завтрак 2								
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	0,00	4,3	7	43,3	248
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	0,00	10,7	25,3	4,5	278
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	100	0,00	0,6	5	1,7	54
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	0,00	4	3	0,2	49
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,1		16,3	64
Итого				0,00	21,6	40,6	77,6	748
Всего				115,31	50,5	66,8	168,6	1456

Зав. производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

20 января 2023 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	
Завтрак								
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	67,98	26,7	31	21,6	454
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
2008		ЯБЛОКО	290	64,75	1,2	1,2	28,7	138
Итого				157,88	34,9	33	108,2	861
Всего				157,88	34,9	33	108,2	861

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

20 января 2023 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								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, ЗАПЕЧЁННЫЙ	200/5	87,94	28,2	28	19,4	454
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	40	5,80				
2008	410	КИСЕЛЬ	200	6,85			26,5	105
2008		ЯБЛОКО	300	66,24	1,2	1,2	29,4	141
Итого				166,83	29,4	29,2	75,3	700
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	21,51	7,1	6,9	17,1	155
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	54,35	21,3	24,8	17,2	363
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	25,99	1,3	0,1	4,9	26
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				127,00	36,7	32,6	97,1	813
Всего				293,83	66,1	61,8	172,4	1513

Зав. производством _____



Исмагулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ


20 января 2023 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	22,28	7,2	7,4	17,2	161
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	69,49	22,1	25,6	20,4	385
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	26,07	1,1		4,2	22
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				142,55	33,3	33,5	73,6	715
Всего				142,55	33,3	33,5	73,6	715

зав.производством



Исматулаева Е.А.