

Согласовано



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

МЕНЮ

25 января 2023 г.

7-11 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2020	54-1т	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	71,42	25,9	17,2	22,3	339
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	40	5,80	2,7	0,2	17,8	84
1983	912	БАНАН	200	81,42	3	1	42	192
2020	54-21ги	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,36	3,9	3,6	11,2	90
Итого				180,50	35,6	30,3	93,4	780
Всего				180,50	35,6	30,3	93,4	780

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

25 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	54-1т	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	95,79	34,5	23,1	29,8	454
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	40	5,80	2,7	0,2	17,8	84
2020	54-19з	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2020	54-1з	СЫР В НАРЕЗКЕ	30	23,04	7	8,9		109
2020	54-21ги	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,36	3,9	3,6	11,2	90
1983	912	БАНАН	200	81,43	3	1	42	192
Итого				227,92	51,2	45,1	100,9	1004
Всего				227,92	51,2	45,1	100,9	1004

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

25 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								
2020	54-1т	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	97,02	34,5	23,1	29,8	454
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	40	5,80				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	5,72	0,5		14,6	60
Итого				117,04	35,1	31,4	44,5	589
Обед								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	39,43	2,6	3,4	16,3	102
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	250	85,91	21,7	50,6	17,4	589
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	21,25	0,2	5	0,8	49
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	11,50	0,2		22,4	89
Итого				164,24	30,7	59,6	94,6	1006
Всего				281,28	65,8	91	139,1	1595

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

25 января 2023 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Обед								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	40,39	2,1	2,9	16,4	99
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	220	73,73	19,6	43,9	15,3	515
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	59	13,07	0,2	12	0,9	113
2008		ХЛЕБ	70	6,15	1,9	0,3	11,6	55
		КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,51	0,2		24,2	97
Итого				145,85	24	59,1	68,4	879
Всего				145,85	24	59,1	68,4	879

зав. производством _____



Исматулаева Е.А.