

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ
3 февраля 2023 г.

7-11 лет

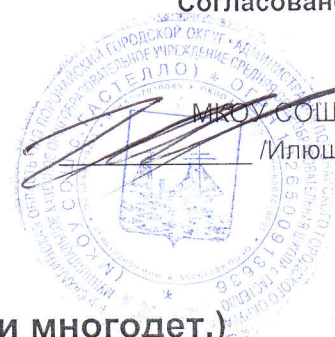


Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	46,82	17,6	21,1	17,4	319
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	4,1	0,3	26,1	122
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	80	20,79	1	0,1	3,9	21
		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				92,77	25,6	22	79,2	609
Всего				92,77	25,6	22	79,2	609

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано



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

МЕНЮ

3 февраля 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	65,90	25,2	29,2	24,2	443
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	28,52	1,4	0,1	5,4	28
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	4,1	0,3	26,1	122
1980	001	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				119,60	33,6	30,1	87,5	740
Всего				119,60	33,6	30,1	87,5	740

Зав.производством _____

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ
3 февраля 2023 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	20,10	7,1	6,2	16,8	147
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	53,94	21,8	25,3	21,8	387
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	80	20,85	0,9		3,3	18
2008		ХЛЕБ	70	6,15	1,9	0,3	11,6	55
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	18,56	1	0,2	20,2	92
Итого				119,60	32,7	32	73,7	699
Всего				119,60	32,7	32	73,7	699

зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Исмагулаева Е.А.

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

3 февраля 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	150/5	70,08	22	23,5	19	380
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	40	5,80				
2020	54-1з	СЫР В НАРЕЗКЕ	30	23,09	7	8,9		109
2008	410	КИСЕЛЬ	200	6,89			26,5	105
2008		ЯБЛОКО	200	30,11	0,5	0,5	13,4	64
Итого				135,97	29,5	32,9	58,9	658
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	21,62	7,1	6,9	17,1	155
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	54,76	21,5	24,8	18,4	369
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	37,49	1,9	0,1	7,1	37
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				139,03	37,5	32,6	100,5	830
Всего				275,00	67	65,5	159,4	1488

Зав. производством

Исма

Исмагулаева Е.А.