

Согласовано

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

6 февраля 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	54-6г	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,63	3,5	6	36,1	208
2020	54-2м	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	80	36,63	10,4	25,8	3,2	275
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	80	18,63	0,4	4	1,3	44
2020	54-6о	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	11,88	4	3	0,2	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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,79	0,1		16,3	64
Итого				92,71	24,4	39,4	94,8	817
Всего				92,71	24,4	39,4	94,8	817

зав.производством

Исма

Исмагулаева Е.М

Согласовано

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

6 февраля 2023 г.

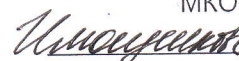
12-18 лет Ученики (обед плат.)

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	54-1с	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ(курица)	250	24,76	7	11,7	10	168
2020	54-6г	РИС ОТВАРНОЙ	200	15,77	4,9	8,5	48,1	281
2020	54-2м	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	120	50,78	14,8	36,7	4,9	392
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	80	14,18	0,4	4	1,3	43
2008		ХЛЕБ	70	6,15	1,9	0,3	11,6	55
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,93			15,1	60
Итого				119,57	29	61,2	91	999
Всего				119,57	29	61,2	91	999

зав.производством _____

Исматулаева Е.М.

Согласовано


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

6 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	54-6г	РИС ОТВАРНОЙ	180	17,06	4,9	9,4	48,1	289
2020	54-2м	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	120	56,65	15,7	39,8	6,2	428
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	100	20,03	0,6	5	1,7	55
2020	54-6о	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	11,88	4	3	0,2	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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,79	0,1		16,3	64
Итого				119,56	31,3	57,8	110,2	1062
Всего				119,56	31,3	57,8	110,2	1062

зав.производством



Исматулаева Е.М.

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Илющенко Г.А./

МЕНЮ

6 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	54-6г	РИС ОТВАРНОЙ	180	17,06	4,9	9,4	48,1	289
2020	54-2м	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	120	56,65	15,7	39,8	6,2	428
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	100	20,03	0,6	5	1,7	55
2020	54-6о	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	11,88	4	3	0,2	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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,79	0,1		16,3	64
Итого				119,56	31,3	57,8	110,2	1062
Всего				119,56	31,3	57,8	110,2	1062

зав.производством

Исмагулова

Исмагулова Е.М.

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Илющенко Г.А./**МЕНЮ**

6 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								
2020	54-9к	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	200	21,79	8,8	14,6	35,2	299
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	40	5,80	4,8	0,4	30,4	142
2020	54-19з	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	9,35	0,1	9,5	0,1	86
2020	54-6о	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	11,88	4	3	0,2	49
2020	54-1з	СЫР В НАРЕЗКЕ	30	23,09	7	8,9		109
2020	54-2ги	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,59	0,2		6,8	27
2008		ЯБЛОКО	300	66,53	1,2	1,2	29,5	142
Итого				140,03	26,1	37,6	102,2	854
Обед								
2020	54-1с	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ (курица)	250	28,74	8,7	13,5	9,9	189
2020	54-6г	РИС ОТВАРНОЙ	200	16,01	4,9	8,5	48,1	281
2020	54-2м	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	120	56,22	15,6	39,2	5,7	420
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	100	20,05	0,6	5	1,7	55
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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,79	0,1		16,3	64
Итого				134,96	35,9	66,8	119,4	1186
Всего				274,99	62	104,4	221,6	2040

зав.производством

Исмагулаева

Исмагулаева Е.М.