

Согласовано

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

# МЕНЮ

8 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	
<b>Завтрак</b>								
2020	54-1т	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	75,47	27,3	17,8	22,5	352
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
2020	54-21ги	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,37	3,9	3,6	11,2	90
1983	912	БАНАН	200	81,42	3	1	42	192
Итого				184,56	37	30,9	93,6	793
Всего				184,56	37	30,9	93,6	793

зав.производством



Исматулаева Е.М.

Согласовано

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

## МЕНЮ

8 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	
<b>Завтрак</b>								
2020	54-1т	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	120,99	43,8	27,8	31,4	539
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	54-21ги	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,37	3,9	3,6	11,2	90
1983	912	БАНАН	200	81,43	3	1	42	192
Итого				230,09	53,5	40,9	102,5	980
Всего				230,09	53,5	40,9	102,5	980

зав.производством

Исматулаева Е.М.

Согласовано

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

## МЕНЮ

8 февраля 2023 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2020	54-1т	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	100,57	35,9	24,1	29,9	472
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	6,22	0,5		14,6	60
<b>Итого</b>				<b>121,09</b>	<b>36,5</b>	<b>32,4</b>	<b>44,6</b>	<b>607</b>
<b>Обед</b>								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	33,19	2	3,3	15,2	96
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ(свинина)	250	86,01	21,7	50,6	17,4	589
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	33,02	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	11,83	0,2		22,4	89
<b>Итого</b>				<b>170,20</b>	<b>30,1</b>	<b>59,5</b>	<b>93,5</b>	<b>1000</b>
<b>Всего</b>				<b>291,29</b>	<b>66,6</b>	<b>91,9</b>	<b>138,1</b>	<b>1607</b>

зав.производством



Исматулаева Е.М.

Согласовано

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

## МЕНЮ

8 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	
<b>Обед</b>								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	33,09	2,1	2,9	16,4	99
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ(свинина)	220	73,57	19,6	43,9	15,3	515
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	60	15,54	0,2	12	0,9	113
2008	01	ХЛЕБ(пшенич./ржаной)	40/30	6,15	1,9	0,3	11,6	55
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,64	0,2		24,2	97
<b>Итого</b>				<b>140,99</b>	<b>24</b>	<b>59,1</b>	<b>68,4</b>	<b>879</b>
<b>Всего</b>				<b>140,99</b>	<b>24</b>	<b>59,1</b>	<b>68,4</b>	<b>879</b>

зав.производством \_\_\_\_\_

Исматулаева Е.М.