

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

20 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	12,20	3,6	6,4	36,5	214
2020	54-2м	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	80	37,39	10,5	26,2	3,7	280
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	80	19,93	0,5	3,1	1,3	36
1980	453	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	11,90	4,2	3,8	0,2	49
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,1	0,3	20,1	95
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,19			19,6	77
Итого				92,76	23,8	40,1	93	806
Всего				92,76	23,8	40,1	93	806

зав. производством



Исмагулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

20 февраля 2023 г.

12-18 лет(КМНС, м/имущ., 1 род., дети из семьи многодет.)

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
1980	747	РИС ОТВАРНОЙ	180	11,80	4,4	5,1	43,9	233
2020	54-2м	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	120	61,01	19	47,1	2,3	488
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	100	23,55	0,9	3,3	2,1	41
1980	453	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	11,90	4,2	3,8	0,2	49
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	4,1	0,3	26,1	122
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,19		18,2	71,8	
Итого				119,60	34,9	78	161,5	1004
Всего				119,60	34,9	78	161,5	1004

зав. производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

20 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)	250/25/10	30,80	9,6	14,4	10,3	202
1980	747	РИС ОТВАРНОЙ	180	12,15	4,2	5,8	42,3	233
2020	54-2м	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	110	53,49	17,6	42,8	3,1	448
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	80	15,52	0,5	4	1,4	44
2008	001	ХЛЕБ	70	6,15	1,9	0,3	11,6	55
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,15			18,2	72
Итого				123,26	33,8	67,3	86,9	1054
Всего				123,26	33,8	67,3	86,9	1054

зав.производством



Исмагулаева Е.А.

Согласовано

директор

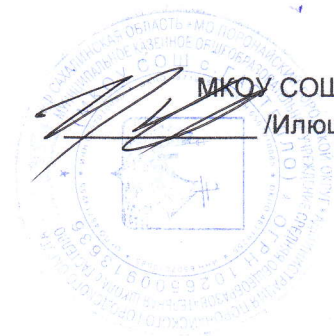
МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

20 февраля 2023 г.

ОВЗ 12-18 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	54-9к	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	200/5	39,58	11,7	23,5	38,4	398
1980	453	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	11,89	4,2	3,8	0,2	49
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	50	7,25	4	0,5	24,6	119
2020	54-1з	СЫР В НАРЕЗКЕ	30	22,34	7,1	9,1		113
1980	41	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	28,90	0,2	28,1	0,3	254
2020	54-2ги	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,59	0,2		6,8	27
1983	912	ЯБЛОКО	250	48,56	0,9	0,9	21,6	103
Итого				160,11	28,3	65,9	91,9	1063
Обед								
2020	54-1с	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ (курица)	250/25	37,40	7,4	19,2	13,8	250
1980	747	РИС ОТВАРНОЙ	180	20,96	3,6	14,5	36,1	281
2020	54-2м	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	90	38,31	12	30,4	2	315
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	80	6,80	0,4	3,1	1	34
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	5,19		18,2	71,8	
Итого				114,81	29,4	86	162,4	1057
Всего				274,92	57,7	151,9	254,3	2120

зав. производством

Исмагулаева Е.А.