

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

17 февраля 2023 г.

12-18 лет(КМНС, м/имущ., 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	56,96	26,2	8,8	21,9	272
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	25,99	1,3	0,1	4,9	26
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
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				108,11	34,5	9,7	84,7	567
Всего				108,11	34,5	9,7	84,7	567

зав.производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

17 февраля 2023 г.

7-11 лет

Сборник рецептур	№ 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	48,95	21	7	17,5	217
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	80	20,79	1	0,1	3,9	21
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
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				94,90	28	7,9	73,3	480
Всего				94,90	28	7,9	73,3	480

зав.производством

Исматулаева Е.М.

Согласовано

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

МЕНЮ

17 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								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, ЗАПЕЧЁННЫЙ	200/5	88,24	28,2	28	19,4	454
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	50	7,25	4	0,5	24,6	119
1980	42	СЫР В НАРЕЗКЕ	30	23,09	7,1	9,1		113
2008	410	КИСЕЛЬ	200	6,89			26,5	105
2008		ЯБЛОКО	220	48,56	0,9	0,9	21,6	103
Итого				174,03	40,2	38,5	92,1	894
Обед								
1980	219	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ(курица)	250/25	25,02	9,5	9,7	18,4	192
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	57,01	26,2	8,8	21,9	272
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	25,99	1,3	0,1	4,9	26
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
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				133,18	44	19,4	103,1	759
Всего				307,21	84,2	57,9	195,2	1653

зав.производством _____



Исмагулаева Е.А.

Согласовано


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

17 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								
1980	219	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250/25	24,50	9,5	9,7	18,4	192
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	56,96	22,1	25,5	21,6	389
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	25,99	1,1		4,2	22
1980	001	ХЛЕБ пш./рж.	70	6,15	1,9	0,3	11,6	55
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				108,71	35,6	35,7	76	750
Всего				108,71	35,6	35,7	76	750

зав.производством



Исматулаева Е.А.