

Согласовано

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

МЕНЮ

3 марта 2023 г.

12-18 лет(КМНС,м/им.,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	75,26	33,8	11,4	28,3	350
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	80	20,80	1	0,1	3,9	21
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				121,22	41,8	12,3	90,1	640
Всего				121,22	41,8	12,3	90,1	640

зав.производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

3 марта 2023 г.

7-11 лет

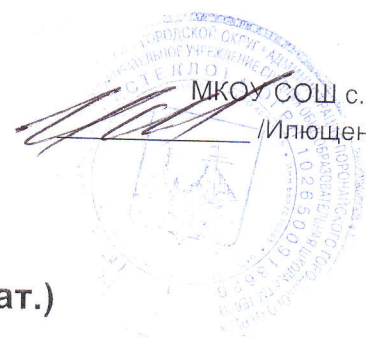
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	52,60	22,9	7,6	19,1	237
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	80	16,64	1	0,1	3,9	21
1980	001	ХЛЕБ 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				94,40	29,9	8,5	74,9	500
Всего				94,40	29,9	8,5	74,9	500

зав.производством _____



Исматулаева Е.А.

Согласовано



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

МЕНЮ

3 марта 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	20,14	7,6	8,1	14,9	158
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	48,40	18,3	21,2	24,6	351
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	90	27,60	1,2		4,4	23
2008	001	ХЛЕБ	70	6,15	1,9	0,3	11,6	55
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	18,91	1	0,2	20,2	92
Итого				121,20	30	29,8	75,7	679
Всего				121,20	30	29,8	75,7	679

зав.производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

3 марта 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	150/5	57,49	18	18,8	9,6	290
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	50	7,25	4	0,5	24,6	119
1980	42	СЫР В НАРЕЗКЕ	30	22,34	7,1	9,1		113
2008	410	КИСЕЛЬ	200	6,40			25	99
2008		ЯБЛОКО	250	53,62	1	1	23,8	114
Итого				147,10	30,1	29,4	83	735
Обед								
1980	219	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ(курица)	250/25	24,95	9,5	9,7	18,4	192
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	57,07	26,2	8,8	21,9	272
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	80	20,70	1	0,1	3,9	21
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	19,02	1	0,2	20,2	92
Итого				127,89	43,7	19,4	102,1	754
Всего				274,99	73,8	48,8	185,1	1489

зав.производством

Исматулаева Е.А.