

Согласовано

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

МЕНЮ

4 апреля 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	54-19к	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	14,28	5,5	5,5	19,6	145
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	50	7,25	4	0,5	24,6	119
1980	41	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2020	54-4ги	ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	200	9,99	3	2,8	11,1	80
2016	393	АПЕЛЬСИН	300	89,27	1,9	0,4	17	90
Итого				129,29	14,5	17,5	72,4	509
Обед								
2020	54-7с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ(курица)	250/25	25,07	9,2	9,6	18,4	191
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	46,26	10,4	15,3	36	314
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	46,39	19,2	27,2	0,1	306
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	19,02	1	0,2	20,2	92
Итого				142,89	45,8	52,9	112,4	1080
Всего				272,18	60,3	70,4	184,8	1589

зав. производством _____

Исматулаева Е.А.

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенкова Г.А./

МЕНЮ

4 апреля 2023 г.

12-18 лет

(КМНС, м/им., 1 род., дети из семьи многодет.)



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	46,31	10,4	15,3	36	314
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	58,44	25,5	31,4	0,1	368
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
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				129,91	43,3	47,4	97,5	967
Всего				129,91	43,3	47,4	97,5	967

зав. производством _____

Исматулаева Е.А..

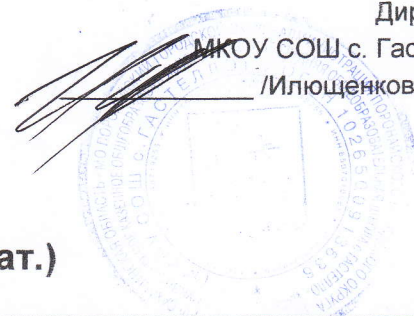
Согласовано

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

МЕНЮ

4 апреля 2023 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)

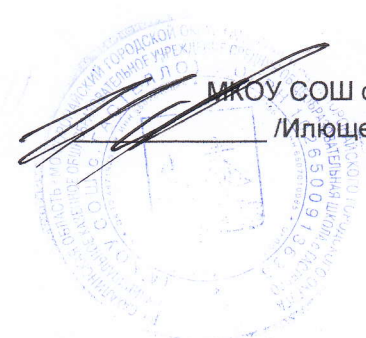


Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2020	54-7с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ(курица)	250/25	25,07	9,2	9,6	18,4	191
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	46,26	10,4	15,3	36	314
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	46,39	19,2	27,2	0,1	306
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧ./РЖАНОЙ	70	6,15	6	0,6	37,7	177
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,02	1	0,2	20,2	92
Итого				142,89	45,8	52,9	112,4	929
Всего				142,89	45,8	52,9	112,4	929

зав. производством _____

Исматулаева Е.А.

Согласовано



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

МЕНЮ
4 апреля 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								
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,39	5,3	7,2	23,5	176
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	46,37	19,2	27,2	0,1	306
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,1	0,3	20,1	95
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				96,92	30,9	35,1	79	740
Всего				96,92	30,9	35,1	79	740

зав.производством _____ Исматулаева Е.А.