

Согласовано

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

# МЕНЮ

5 апреля 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>								
1980	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150/10	87,50	29,9	22,6	26,4	419
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	40	5,80	3,2	0,4	19,6	95
1980	41	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2020	54-21ги	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,86	3,8	3,4	22,9	134
<b>Итого</b>				<b>115,66</b>	<b>37</b>	<b>34,7</b>	<b>69</b>	<b>723</b>
<b>Всего</b>				<b>115,66</b>	<b>37</b>	<b>34,7</b>	<b>69</b>	<b>723</b>

зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Согласовано

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

## МЕНЮ

5 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	
<b>Завтрак</b>								
1980	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200/10	104,04	37,7	28	33,1	522
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	40	5,80	3,2	0,4	19,6	95
1980	41	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2020	54-21ги	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,86	3,8	3,4	22,9	134
<b>Итого</b>				<b>132,20</b>	<b>44,8</b>	<b>40,1</b>	<b>75,7</b>	<b>826</b>
<b>Всего</b>				<b>132,20</b>	<b>44,8</b>	<b>40,1</b>	<b>75,7</b>	<b>826</b>

зав. производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

# МЕНЮ

5 апреля 2023 г.

ОВЗ 12-18 лет



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
1980	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200/10	100,96	35,3	26,2	31	488
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
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	6,36	0,5		14,6	60
<b>Итого</b>				<b>123,07</b>	<b>39,9</b>	<b>35</b>	<b>70,3</b>	<b>742</b>
<b>Обед</b>								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	33,17	2	3,3	15,2	96
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ(свинина)	250	86,74	21,7	50,6	17,4	589
1980	58	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	28,59	1	10,2	4,3	115
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
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,82	0,2		22,4	89
<b>Итого</b>				<b>166,47</b>	<b>30,9</b>	<b>64,7</b>	<b>97</b>	<b>1066</b>
<b>Всего</b>				<b>289,54</b>	<b>70,8</b>	<b>99,7</b>	<b>167,3</b>	<b>1808</b>

зав.производством

Исматулаева Е.А.



Согласовано



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

## МЕНЮ

5 апреля 2023 г.

**12-18 лет Ученики (обед плат.)**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г	
<b>Обед</b>								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	33,17	2	3,3	15,2	96
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ(свинина)	250	86,74	21,7	50,6	17,4	589
1980	58	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	100	28,59	1	10,2	4,3	115
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧ./РЖАНОЙ	70	6,15	6	0,6	37,7	177
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,82	0,2		22,4	89
<b>Итого</b>				<b>166,47</b>	<b>30,9</b>	<b>64,7</b>	<b>97</b>	<b>1066</b>
<b>Всего</b>				<b>166,47</b>	<b>30,9</b>	<b>64,7</b>	<b>97</b>	<b>1066</b>

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

