

Согласовано

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

## МЕНЮ

11 апреля 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	54-8с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(курица)	250/25	32,10	12,5	19,8	17,7	288
1980	631	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	220	63,20	18,8	42,9	18,1	513
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	80	17,67	3,8	15,6	5,3	177
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧ/РЖАНОЙ	70	6,15	1,9	0,3	11,6	55
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,16			18,2	72
Итого				124,28	37	78,6	70,9	1105
Всего				124,28	37	78,6	70,9	1105

зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

## МЕНЮ

11 апреля 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	
<b>Завтрак</b>								
1980	631	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	220	64,95	18,6	90	18	918
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	100	21,47	4,5	19,5	6,1	218
2020	54-60	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	11,90	4	3	0,2	49
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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,19			18,2	72
Итого				109,66	33,1	131,3	133,8	1362
Всего				109,66	33,1	131,3	133,8	1362

зав.производством

Исматулаева Е.А.



Согласовано

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

## МЕНЮ

11 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	
<b>Завтрак</b>								
1980	44	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	44,40	14,6	19,8	33,8	362
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	1,59	0,2		6,8	27
1980	912	ЯБЛОКО	300	60,22	1,1	1,1	26,7	128
Итого				<b>121,96</b>	<b>20</b>	<b>29,7</b>	<b>92</b>	<b>711</b>
<b>Обед</b>								
2020	54-8с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(курица)	250/25	23,50	12,3	12	17,6	219
1980	631	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	220	64,90	18,6	90	18	918
1980	453	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	11,90	4,2	3,8	0,2	49
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	80	17,28	3,7	15,6	4,9	175
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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,19			18,2	72
Итого				<b>128,92</b>	<b>44,8</b>	<b>140,2</b>	<b>150,2</b>	<b>1538</b>
Всего				<b>250,88</b>	<b>64,8</b>	<b>169,9</b>	<b>242,2</b>	<b>2249</b>

зав.производством \_\_\_\_\_



Исмагулаева Е.А.



Согласовано

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

## МЕНЮ

11 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	
<b>Завтрак</b>								
1980	631	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	57,58	16,4	37,7	16,7	454
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	80	17,18	3,7	15,6	4,9	175
2020	54-60	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	11,90	4	3	0,2	49
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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,19			18,2	72
Итого				98,00	29,5	56,8	75,2	916
Всего				98,00	29,5	56,8	75,2	916

зав.производством



Исматулаева Е.А.