

Согласовано

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

МЕНЮ
18 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	
Завтрак								
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	46,31	10,4	15,3	36	314
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	58,46	25,5	31,4	0,1	368
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	26,11	0,8	0,1	2,4	13
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				156,04	44,1	47,5	99,9	980
Всего				156,04	44,1	47,5	99,9	980

зав. производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

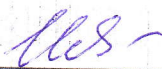
МЕНЮ

18 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	
Завтрак								
2020	54-19к	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	14,26	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	4,74	1,6	1,2	9	52
2016	393	АПЕЛЬСИН	300	89,27	1,9	0,4	17	90
Итого				124,02	13,1	15,9	70,3	481
Обед								
2020	54-7с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ(курица)	250/25	24,94	9,2	9,6	18,4	191
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	29,71	6,2	7,9	28,2	204
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	46,39	19,2	27,2	0,1	306
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	20,91	0,7	0,1	1,9	11
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				147,11	42,3	45,6	106,5	981
Всего				271,13	55,4	61,5	176,8	1462

зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

18 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	33,56	9,4	17,4	18,6	259
1980	326	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	29,89	6,3	8,1	28,3	206
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	46,48	19,2	27,4	0,1	308
		ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	13,59	0,5	0,1	1,5	8
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60				
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	2	0,3	12,7	61
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	18,96	1	0,2	20,2	92
Итого				148,63	38,4	53,5	81,4	934
Всего				148,63	38,4	53,5	81,4	934

зав.производством

Исма

Исмагулаева Е.А..

Согласовано

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

МЕНЮ

18 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	25,40	5,3	7,2	23,5	176
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	46,38	19,2	27,2	0,1	306
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	20,89	0,7	0,1	1,9	11
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				117,83	31,6	35,2	80,9	751
Всего				117,83	31,6	35,2	80,9	751

зав.производством

Исмагулаева Е.А.