

Согласовано

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

МЕНЮ

19 апреля 2023 г.

7-11 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
1980	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150/10	75,96	26,5	20	23,3	370
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	13,72	3,8	3,4	22,9	134
Итого				103,98	33,6	32,1	65,9	674
Всего				103,98	33,6	32,1	65,9	674

зав.производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./



МЕНЮ

19 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	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	180/10	90,40	33,5	24,9	29,4	464
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	54-21гн	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,72	3,8	3,4	22,9	134
Итого				118,42	40,6	37	72	768
Всего				118,42	40,6	37	72	768

зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Исмагулаева Е.А.

№ рецептурной карты	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1980	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	180/10	90,40	33,5	24,9	29,4	464
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	54-21гн	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,72	3,8	3,4	22,9	134
Итого				118,42	40,6	37	72	768
Всего				118,42	40,6	37	72	768

зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

19 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								
1980	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200/10	105,43	37	27,5	32,5	513
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	6,52	0,5		14,6	60
Итого				127,70	41,6	36,3	71,8	767
Обед								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	33,26	2	3,3	15,2	96
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ(свинина)	250	86,02	21,7	50,6	17,4	589
1980	58	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	80	28,60	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	12,74	0,2		22,4	89
Итого				166,77	30,9	64,7	97	1066
Всего				294,47	72,5	101	168,8	1833

зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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



МЕНЮ

19 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	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	34,21	1,9	4,2	15,1	104
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ(свинина)	220	73,20	19,4	43,8	16,4	517
1980	58	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	100	26,50	0,3	10	1,7	99
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,1	0,3	20,1	95
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	2	0,3	12,7	61
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,80	0,2		22,4	89
Итого				152,86	26,9	58,6	88,4	965
Всего				152,86	26,9	58,6	88,4	965

зав. производством

Исмагулова

Исмагулова Е.А.