

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

# МЕНЮ

20 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	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	14,69	9,9	7,2	43,1	270
1980	545	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	100	25,08	6,8	19,6	12,2	166
1980	824	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	1,47	0,2	1,3	1,7	19
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	25,99	1,3	0,1	4,9	26
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	5,04			18,2	72
Итого				78,42	24,4	29	123,8	759
Всего				78,42	24,4	29	123,8	759

зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано



# МЕНЮ

20 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>								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, ЗАПЕЧЁННЫЙ	180/5	53,42	16,6	26,1	6,2	313
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	50	7,25	4	0,5	24,6	119
1980	42	СЫР В НАРЕЗКЕ	30	23,46	7,1	9,1		113
1980	1025	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,72	3,8	3,4	22,9	134
		ГРУША	210	67,11	0,8	0,6	17,9	81
<b>Итого</b>				<b>164,96</b>	<b>32,3</b>	<b>39,7</b>	<b>71,6</b>	<b>760</b>
<b>Обед</b>								
1980	239	СУП ХАРЧО	250/25/10	31,54	9,6	12,8	19,6	225
1980	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	14,83	9,9	7,2	43,1	270
1980	545	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	100	25,05	6,8	19,6	12,2	166
1980	824	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	1,44	0,2	1,3	1,7	19
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	25,99	1,3	0,1	4,9	26
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	5,05			18,2	72
<b>Итого</b>				<b>110,05</b>	<b>33,8</b>	<b>59,8</b>	<b>191</b>	<b>883</b>
<b>Всего</b>				<b>275,00</b>	<b>66,1</b>	<b>99,5</b>	<b>262,6</b>	<b>1643</b>

зав.производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

# МЕНЮ

20 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	405	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	12,53	8,5	6,1	36,8	230
2020	54-13р	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	100	25,04	6,8	19,6	12,2	166
1980	824	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	1,46	0,2	1,3	1,7	19
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	25,99	1,3	0,1	4,9	26
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	5,04			18,2	72
1983	912	ЯБЛОКО	150	13,77	0,2	0,2	6,1	29
<b>Итого</b>				<b>89,98</b>	<b>22,4</b>	<b>27,8</b>	<b>115,1</b>	<b>708</b>
<b>Всего</b>				<b>89,98</b>	<b>22,4</b>	<b>27,8</b>	<b>115,1</b>	<b>708</b>

зав.производством \_\_\_\_\_

Исматулаева Е.А.

Согласовано



Директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

# МЕНЮ

20 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	
<b>Обед</b>								
1980	239	СУП ХАРЧО	250/25/10	31,54	9,7	13,3	19,3	228
1980	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	14,83	9,8	7,8	42,5	272
1980	545	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	100	25,05	1	6,4	5,6	81
1980	824	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	1,44	0,4	4,8	4,6	62
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	80	25,99	1,1		4,1	22
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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,05			18,2	72
Итого				110,05	27,1	32,9	127,1	893
Всего				110,05	27,1	32,9	127,1	893

зав.производством

Исматулаева Е.А.