

Согласовано

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

МЕНЮ

16 мая 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	
Завтрак								
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,25	5,2	7,1	23,5	175
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	37,39	14,8	23,1	0,1	256
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				87,80	26,4	30,9	79	689
Всего				87,80	26,4	30,9	79	689

зав.производством  Исматулаева Е.М.

Согласовано

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

МЕНЮ

16 мая 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	54-7с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ(курица)	250/25	33,57	9,4	17,4	18,6	259	
1980	326	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	29,90	6,3	8,1	28,3	206	
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	46,52	19,2	27,4	0,1	308	
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	13,59	0,5	0,1	1,5	8	
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	
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	18,99	1	0,2	20,2	92	
Итого					148,72	41,5	53,8	101,5	1029
Всего					148,72	41,5	53,8	101,5	1029

зав.производством

Исматулаева Е.М.

Технологическая карта. Образец

Наименование организации и предприятия

Источник рецептуры*

Технологическая карта №

Наименование блюда

Наименование продуктов	Масса сырья, кг	Масса полуфабриката, кг	Масса нетто или нетто	Масса готового продукта, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) и сроки реализации	
					на порции	на порцию
Выход на 1 порцию						
Выход на 1 кг						

Информация о пищевой ценности: белки -; жиры -; углеводы -; калорийность -

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.

Подпись

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар) (при наличии)

* В качестве источника рецептуры допускается использовать сборники рецептов блюд, кулинарных изделий, мясных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

Согласовано

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

МЕНЮ

16 мая 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			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	29,31	5,3	10,3	24,6	207
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	37,54	15,6	21,5	0,1	246
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				92,01	28,3	32,5	86,1	738
Всего				92,01	28,3	32,5	86,1	738

зав.производством



Исматулаева Е.М..