

Согласовано

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

**МЕНЮ**  
4 сентября 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>								
2005	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,99	3,5	5,8	36,1	206
2005	246	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	42,45	13,6	33,9	4,1	361
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	100	20,25	0,7	3,1	1,7	38
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	3,1	0,3	20,1	95
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	1,9	0,3	11,6	55
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,00			19,6	77
<b>Итого</b>				<b>85,19</b>	<b>22,8</b>	<b>43,4</b>	<b>93,2</b>	<b>832</b>
<b>Всего</b>				<b>85,19</b>	<b>22,8</b>	<b>43,4</b>	<b>93,2</b>	<b>832</b>

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

**МЕНЮ**

4 сентября 2023 г.

12-18 лет(м/им,КМНС,дети из м/семьи,1 род.,СВО)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2005	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,38	4,3	6,9	43,3	247
1980	632	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	110	52,69	17,5	43,2	1,6	444
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	100	20,26	0,7	3,1	1,7	38
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	4,1	0,3	26,1	122
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	2,3	0,2	15,1	71
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,00		18,2	71,8	
<b>Итого</b>				<b>97,83</b>	<b>28,9</b>	<b>71,9</b>	<b>159,6</b>	<b>922</b>
<b>Всего</b>				<b>97,83</b>	<b>28,9</b>	<b>71,9</b>	<b>159,6</b>	<b>922</b>

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

## МЕНЮ

4 сентября 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>								
2020	54-1с	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ(курица)	250/25/10	31,70	9,4	14,1	10,1	198
1980	747	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,89	4,3	4,5	43,4	227
1980	632	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	110	54,49	17,5	43,3	1,9	446
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	80	15,59	0,4	4	1,3	44
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	3,1	0,3	20,1	95
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	2	0,3	12,7	61
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,04			18,2	72
<b>Итого</b>				<b>123,21</b>	<b>36,7</b>	<b>66,5</b>	<b>107,7</b>	<b>1143</b>
<b>Всего</b>				<b>123,21</b>	<b>36,7</b>	<b>66,5</b>	<b>107,7</b>	<b>1143</b>

зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

## МЕНЮ

4 сентября 2023 г.

ОВЗ 12-18 лет



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2005	173	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	200/10	19,99	8	12,7	38,4	291
2007	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ	50/10/30	33,96	6,7	16,1	0,1	166
1980	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,42	0,2		14,1	56
		КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ	200	36,00				
1983	912	ЯБЛОКО	200	41,79	0,7	0,7	17,2	83
<b>Итого</b>				<b>134,16</b>	<b>15,6</b>	<b>29,5</b>	<b>69,8</b>	<b>596</b>
<b>Обед</b>								
2020	54-1с	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ (курица)	250/25	26,78	9,2	14,1	9,5	195
2005	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,28	4,3	6,9	43,3	247
1980	632	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	110	52,74	17,5	43,2	1,6	444
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	100	20,32	0,7	3,1	1,7	38
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	1,9	0,3	11,6	55
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,00		18,2	71,8	
<b>Итого</b>				<b>124,62</b>	<b>37,7</b>	<b>86,1</b>	<b>165,6</b>	<b>1101</b>
<b>Всего</b>				<b>258,78</b>	<b>53,3</b>	<b>115,6</b>	<b>235,4</b>	<b>1697</b>

Зав.производством

Исматулаева Е.А.