

Согласовано

директор
Гастелло
Иттоцикова Г.А./

МЕНЮ

5 сентября 2023 г.

12-18 лет(м/им.,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	
Завтрак								
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	45,98	10,4	15,3	36	314
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	40,82	25,5	31,4	0,1	368
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	23,50	0,8	0,1	2,4	13
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
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				134,81	44,1	47,5	99,9	980
Всего				134,81	44,1	47,5	99,9	980

Зав.производством

Исма

Исматулаева Е.А.

№ блюда	Выход	Цена, руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак						
1980	200	45,98	10,4	15,3	36	314
1980	75/5	40,82	25,5	31,4	0,1	368
2020	100	23,50	0,8	0,1	2,4	13
1980	40	3,16	4,1	0,3	26,1	122
1980	30	2,34	2,3	0,2	15,1	71
2011	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого		134,81	44,1	47,5	99,9	980
Всего		134,81	44,1	47,5	99,9	980

Исматулаева Е.А.

директор
С. Гастелло
Иванова Г.А./



МЕНЮ

5 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	
Завтрак								
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,40	5,3	7,2	23,5	176
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	33,34	19,2	27,2	0,1	306
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	16,87	0,6	0,1	1,7	10
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	3,1	0,3	20,1	95
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	2,3	0,2	15,1	71
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				100,12	31,5	35,2	80,7	750
Всего				100,12	31,5	35,2	80,7	750

Зав. производством Исмагулаева Е.А.

№ рецептурной карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1980	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,40	5,3	7,2	23,5	176	
1980	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	33,34	19,2	27,2	0,1	306	
2020	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	16,87	0,6	0,1	1,7	10	
1980	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	3,1	0,3	20,1	95	
1980	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	2,3	0,2	15,1	71	
2011	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92	
Итого				100,12	31,5	35,2	80,7	750
Всего				100,12	31,5	35,2	80,7	750

Согласовано

Директор
с. Гастелло
Исмагулова Г.А./



МЕНЮ

5 сентября 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	24,88	9,2	9,5	18,4	191
1980	326	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,06	6,3	8,1	28,5	207
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	46,19	19	27	0,1	305
		ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	23,57	0,8	0,1	2,4	13
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
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,00	1	0,2	20,2	92
Итого				149,20	41,4	45,5	102,4	964
Всего				149,20	41,4	45,5	102,4	964

зав. производством

Исмагулова Г.А.

Исмагулова Е.А.

Исмагулова Е.А.

МЕНЮ

5 сентября 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								
2010	93	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	13,11	5,6	5,1	17,9	136
1980	001	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	50/10	15,35	0,1	7,8	0,1	67
2016	1096	КИСЕЛЬ	200	6,80			26,5	105
1983	912	БАНАН	250	71,25	2,6	0,9	36,8	168
Итого				106,51	8,3	13,8	81,3	476
Обед								
2020	54-7с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (курица)	250/25	20,10	9,2	9,6	18,4	191
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	29,62	6,2	7,9	28,2	204
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	33,35	19,2	27,2	0,1	306
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	18,83	0,7	0,1	1,9	11
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
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,02	1	0,2	20,2	92
Итого				126,42	42,3	45,6	106,5	981
Всего				232,93	50,6	59,4	187,8	1457

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Исмагулаева Е.А.