

Согласовано

директор

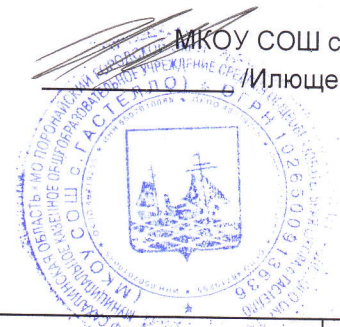
МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

# МЕНЮ

6 сентября 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	
<b>Завтрак</b>								
1980	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150/10	83,09	26,5	20	23,3	370
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	40	4,80	3,2	0,4	19,6	95
1980	41	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
2020	54-21ги	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,27	3,8	3,4	22,9	134
<b>Итого</b>				<b>110,51</b>	<b>33,6</b>	<b>32,1</b>	<b>65,9</b>	<b>674</b>
<b>Всего</b>				<b>110,51</b>	<b>33,6</b>	<b>32,1</b>	<b>65,9</b>	<b>674</b>

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Согласовано

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

# МЕНЮ

6 сентября 2023 г.

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



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
1980	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200/10	104,85	35,3	26,2	31	488
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	40	4,80	3,2	0,4	19,6	95
1980	41	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
2020	54-21ги	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,27	3,8	3,4	22,9	134
<b>Итого</b>				<b>132,27</b>	<b>42,4</b>	<b>38,3</b>	<b>73,6</b>	<b>792</b>
<b>Всего</b>				<b>132,27</b>	<b>42,4</b>	<b>38,3</b>	<b>73,6</b>	<b>792</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_

Исматулаева Е.А.

Согласовано



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

**МЕНЮ**

6 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	
<b>Завтрак</b>								
1980	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	200/20	116,10	37	28,2	43,7	565
1980	001	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	50/10	15,35	0,1	7,8	0,1	67
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	5,39	0,5		14,6	61
2008		ЯБЛОКО	250	52,23	0,9	0,9	21,6	103
<b>Итого</b>				<b>189,07</b>	<b>38,5</b>	<b>36,9</b>	<b>80</b>	<b>796</b>
<b>Обед</b>								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	35,36	2	3,3	15,2	96
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	250	84,01	21,7	50,6	17,4	589
1980	58	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	20,48	0,3	10	1,5	97
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
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,73	0,2		22,4	89
<b>Итого</b>				<b>158,08</b>	<b>30,2</b>	<b>64,5</b>	<b>94,2</b>	<b>1048</b>
<b>Всего</b>				<b>347,15</b>	<b>68,7</b>	<b>101,4</b>	<b>174,2</b>	<b>1844</b>

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.



Согласовано

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

# МЕНЮ

6 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	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	40,38	2	3,7	15,6	102
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	220	78,48	19,2	44,8	14,9	520
1980	58	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	100	20,67	1	10,2	4,3	115
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
		КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	13,08	0,2		23,2	92
<b>Итого</b>				<b>158,11</b>	<b>27,5</b>	<b>59,3</b>	<b>90,8</b>	<b>985</b>
<b>Всего</b>				<b>158,11</b>	<b>27,5</b>	<b>59,3</b>	<b>90,8</b>	<b>985</b>

зав. производством \_\_\_\_\_

Исматулаева Е.А.