

Согласовано

Директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

(Илющенко Г.А.)

МЕНЮ

14 сентября 2023 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Обед								
1980	176	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ (курица)	250/25/10	30,74	9	13,4	13,3	204
1980	642	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	220	56,70	19,1	41,9	36,4	579
		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
		КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	4,56	0,1		16,1	64
Итого				121,07	34,1	56	101	1016
Всего				121,07	34,1	56	101	1016

зав.производством

Исматулаева Е.А.

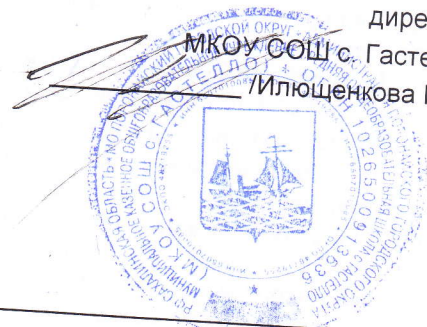
Согласовано

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

МЕНЮ

14 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								
2005	173	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200/10	22,37	8,9	11,8	36	278
2007	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ	50/10/30	33,96	6,7	16,1	0,1	166
1980	1025	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,51	4,5	3,6	19,7	127
1983	912	ЯБЛОКО	200	41,79	0,7	0,7	17,2	83
Итого				111,63	20,8	32,2	73	654
Обед								
1980	176	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ (курица)	250/25/10	30,75	9,4	16,3	12,9	229
1980	642	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	220	55,56	19,2	42,4	36,3	583
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	18,82	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
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	13,58	0,2		30,5	122
Итого				124,21	35,5	59,4	119,3	1122
Всего				235,84	56,3	91,6	192,3	1776

Зав.производством _____

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

14 сентября 2023 г.

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

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
1980	642	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	220	55,41	19	42	36	577
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	23,52	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	1,9	0,3	11,6	55
1980	001	СДОБА С ИЗЮМОМ	60	16,02	6,7	11,2	42,5	298
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	13,51	0,2		30,5	122
Итого				113,96	32,7	53,9	149,1	1187
Всего				113,96	32,7	53,9	149,1	1187

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

14 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	
Завтрак								
1980	642	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	200	48,75	16,7	36,9	33,4	515
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	18,81	0,7	0,1	1,9	11
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
		СДОБА С ИЗЮМОМ	60	16,02	6,7	11,2	42,5	298
1980	930	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,90	0,2		18,4	73
Итого				101,98	29,3	48,8	127,9	1047
Всего				101,98	29,3	48,8	127,9	1047

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ
14 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	
Завтрак								
1980	642	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	200	48,75	16,7	36,9	33,4	515
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	18,81	0,7	0,1	1,9	11
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
		СДОБА С ИЗЮМОМ	60	16,02	6,7	11,2	42,5	298
1980	930	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,90	0,2		18,4	73
Итого				101,98	29,3	48,8	127,9	1047
Всего				101,98	29,3	48,8	127,9	1047

Зав. производством

Исматулаева Е.А.