

Согласовано

Директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

МЕНЮ

19 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	19,90	6,9	7,2	18,4	162
1980	326	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,16	6,1	8,6	28	209
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	47,33	19,3	28,1	0,1	314
		ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	23,71	0,8	0,1	2,5	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				145,60	39,2	44,8	102	946
Всего				145,60	39,2	44,8	102	946

зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

МЕНЮ

19 сентября 2023 г.

12-18 лет

(м/им., дети из семьи 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	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,75	5,9	9	28,8	214
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	31,40	19,2	25,6	0,1	292
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				110,16	33,3	35,4	92,7	804
Всего				110,16	33,3	35,4	92,7	804

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

19 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	14,49	6,1	5,8	19,7	150
1980	001	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	50/10	16,76	0,1	8,9	0,1	77
2016	1096	КИСЕЛЬ	200	7,04			27,2	108
Итого				38,29	6,2	14,7	47	335
Обед								
2020	54-7с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (курица)	250/25	21,05	9,7	10,5	19,7	206
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	31,86	6,8	8,8	29,3	219
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	35,18	19,2	29,4	0,2	327
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				131,44	43,4	49,6	109	1032
Всего				169,73	49,6	64,3	156	1367

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано



МЕНЮ

19 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	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,40	5,3	7,2	23,5	176
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	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

Илющенко Г.А.

Исматулаева Е.А.