

Согласовано

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

МЕНЮ

20 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	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150/10	83,15	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
Итого				110,57	33,6	32,1	65,9	674
Всего				110,57	33,6	32,1	65,9	674

Зав.производством _____

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

20 сентября 2023 г.

12-18 лет(м/им.,дети из семьи многодет.,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	
Завтрак								
1980	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200/10	108,62	35,3	23,7	30,9	469
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
Итого				136,04	42,4	35,8	73,5	773
Всего				136,04	42,4	35,8	73,5	773

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

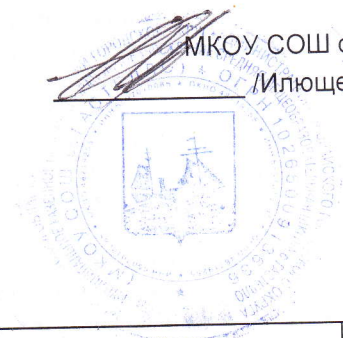
Согласовано

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

МЕНЮ

20 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	
Завтрак								
1980	499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	200/20	120,06	38,3	29,2	43,8	580
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	5,42	0,5		14,6	60
2008		ЯБЛОКО	250	52,23	0,9	0,9	21,6	103
Итого				193,06	39,8	37,9	80,1	810
Обед								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	48,26	2	3,3	15,7	99
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	280	96,82	24	51,7	24,2	636
1980	58	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	21,57	0,3	14,5	1,6	139
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	13,99	0,3		23,4	93
Итого				186,14	32,6	70,1	102,6	1144
Всего				379,20	72,4	108	182,7	1954

Зав. производством _____

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

20 сентября 2023 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2020	54-12с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	26,19	1,7	2,3	12,9	77
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (свинина)	220	77,36	19,4	43,8	16,4	517
1980	58	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	100	20,72	0,3	10	1,7	99
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	12,84	0,2		22,4	89
Итого				142,61	26,7	56,7	86,2	938
Всего				142,61	26,7	56,7	86,2	938

зав. производством

Исматулаева Е.А.