

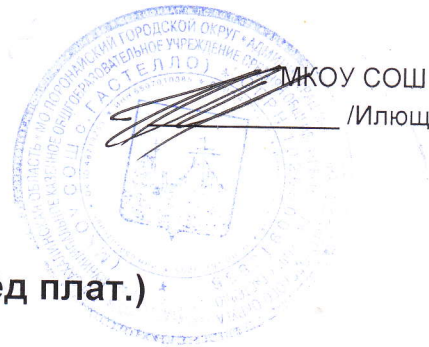
Согласовано

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

**МЕНЮ**

2 октября 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	54-1с	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ(курица)	250/25/10	31,68	9,4	13,8	10,1	196
1980	747	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,84	4,3	4,5	43,4	227
1980	632	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	110	54,40	17,5	43	1,9	443
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	80	18,12	0,4	3,7	1,3	41
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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,04			18,2	72
<b>Итого</b>				<b>125,58</b>	<b>36,7</b>	<b>65,6</b>	<b>107,7</b>	<b>1135</b>
<b>Всего</b>				<b>125,58</b>	<b>36,7</b>	<b>65,6</b>	<b>107,7</b>	<b>1135</b>

зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

# МЕНЮ

2 октября 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>								
			150	11,99	3,5	5,8	36,1	206
2005	304	РИС ОТВАРНОЙ	100	42,45	13,6	33,9	4,1	361
2005	246	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	20,25	0,7	3,1	1,7	38
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	40	3,16	3,1	0,3	20,1	95
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,34	1,9	0,3	11,6	55
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	200	5,00			19,6	77
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ						
				<b>85,19</b>	<b>22,8</b>	<b>43,4</b>	<b>93,2</b>	<b>832</b>
<b>Итого</b>								
<b>Завтрак 2</b>								
			200	37,38	21	7	17,5	217
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	80	20,79	1	0,1	3,9	21
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ						
				<b>58,17</b>	<b>22</b>	<b>7,1</b>	<b>21,4</b>	<b>238</b>
<b>Итого</b>								
				<b>143,36</b>	<b>44,8</b>	<b>50,5</b>	<b>114,6</b>	<b>1070</b>
<b>Всего</b>								

Зав. производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

## МЕНЮ

2 октября 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	
<b>Завтрак</b>								
2005	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,38	4,3	6,9	43,3	247
1980	632	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	110	52,69	17,5	43,2	1,6	444
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	100	20,26	0,7	3,1	1,7	38
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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,00		18,2	71,8	
<b>Итого</b>				<b>97,83</b>	<b>28,9</b>	<b>71,9</b>	<b>159,6</b>	<b>922</b>
<b>Всего</b>				<b>97,83</b>	<b>28,9</b>	<b>71,9</b>	<b>159,6</b>	<b>922</b>

Зав.производством



Исмадулаева Е.А.

Согласовано

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

# МЕНЮ

2 октября 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>								
2005	173	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	200/10	19,99	8	12,7	38,4	291
2007	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ	50/10/30	34,57	6,8	16,4	0,1	169
1980	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,42	0,2		14,1	56
1983	912	ЯБЛОКО	200	41,79	0,7	0,7	17,2	83
				<b>98,77</b>	<b>15,7</b>	<b>29,8</b>	<b>69,8</b>	<b>599</b>
<b>Итого</b>								
<b>Обед</b>								
2020	54-1с	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ (курица)	250/25	27,50	9,4	14,1	9,8	196
2005	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,28	4,3	6,9	43,3	247
1980	632	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	110	52,74	17,5	43,2	1,6	444
1980	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	100	20,32	0,7	3,1	1,7	38
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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,00		18,2	71,8	
				<b>125,34</b>	<b>37,9</b>	<b>86,1</b>	<b>165,9</b>	<b>1102</b>
<b>Итого</b>				<b>224,11</b>	<b>53,6</b>	<b>115,9</b>	<b>235,7</b>	<b>1701</b>
<b>Всего</b>								

Зав. производством



Исматулаева Е.А.