

Согласовано

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

МЕНЮ
3 октября 2023 г.

7-11 лет

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	150	25,40	5,3	7,2	23,5	176
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	33,34	19,2	27,2	0,1	306
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	18,03	0,6	0,1	1,8	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				101,28	31,5	35,2	80,8	750
Всего				101,28	31,5	35,2	80,8	750

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

3 октября 2023 г.

12-18 лет(м/им.,дети из семьи многод.,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	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	45,98	10,4	15,3	36	314
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	31,83	19,1	25,1	0,1	289
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				125,82	37,7	41,2	99,9	901
Всего				125,82	37,7	41,2	99,9	901

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

3 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	
Обед								
2020	54-7с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (курица)	250/25	19,41	6,9	4,7	18,4	141
1980	326	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	27,68	5,6	7,2	27,3	193
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	45,31	19	23,2	0,1	272
		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
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,00	1	0,2	20,2	92
Итого				140,47	38,4	36	101,2	867
Всего				140,47	38,4	36	101,2	867

зав. производством

Исматулаева Е.А.

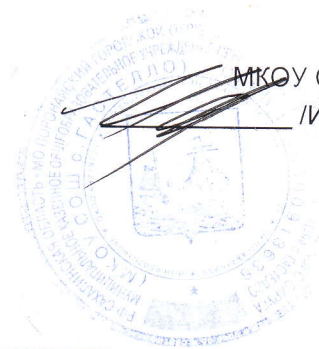
Согласовано

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

МЕНЮ

3 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	
Завтрак								
2010	93	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	13,11	5,6	5,1	17,9	136
1980	001	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	50/10	15,35	0,1	7,8	0,1	67
2016	1096	КИСЕЛЬ	200	6,80			26,5	105
1983	912	БАНАН	250	71,25	2,6	0,9	36,8	168
Итого				106,51	8,3	13,8	81,3	476
Обед								
2020	54-7с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (курица)	250/25	20,16	9,2	9,6	18,4	191
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	29,61	6,2	7,9	28,2	204
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	33,33	19,2	27,2	0,1	306
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	43,06	1,4	0,2	4,4	24
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				150,68	43	45,7	109	994
Всего				257,19	51,3	59,5	190,3	1470

Зав.производством

Исматулаева Е.А.