

Согласовано

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

**МЕНЮ**  
9 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	
<b>Завтрак</b>								
2005	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,98	3,5	5,8	36,1	206
2008	273	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ (свинина)	100	46,09	15,6	37,2	9,7	418
1980	50	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	14,87	1,5	7,1	6,2	95
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
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,41	0,2		14,1	56
<b>Итого</b>				<b>80,85</b>	<b>26,2</b>	<b>50,6</b>	<b>101,3</b>	<b>941</b>
<b>Всего</b>				<b>80,85</b>	<b>26,2</b>	<b>50,6</b>	<b>101,3</b>	<b>941</b>

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

## МЕНЮ

9 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	
<b>Завтрак</b>								
2005	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,38	4,3	6,9	43,3	247
2008	273	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ (свинина)	100	46,09	15,6	37,2	9,7	418
1980	50	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	14,87	1,5	7,1	6,2	95
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	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,41	0,2		14,1	56
<b>Итого</b>				<b>83,25</b>	<b>27,6</b>	<b>51,8</b>	<b>111</b>	<b>993</b>
<b>Всего</b>				<b>83,25</b>	<b>27,6</b>	<b>51,8</b>	<b>111</b>	<b>993</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

## МЕНЮ

9 октября 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	
<b>Обед</b>								
1980	208	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (курица)	250/25/10	32,30	9,4	13,7	16,5	219
1980	747	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,83	4,3	4,5	43,4	227
		КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ (свинина)	90	47,30	15,7	37,2	10,2	421
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	15,04	1,5	7,1	6,2	95
1980	42	СЫР В НАРЕЗКЕ	30	19,32	7,2	9,2		114
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
		ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,82	0,2		14,1	56
<b>Итого</b>				<b>132,11</b>	<b>43,4</b>	<b>72,3</b>	<b>123,2</b>	<b>1288</b>
<b>Всего</b>				<b>132,11</b>	<b>43,4</b>	<b>72,3</b>	<b>123,2</b>	<b>1288</b>

зав. производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

# МЕНЮ

9 октября 2023 г.

ОВЗ 12-18 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>								
2005	173	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	200/10	19,99	8,3	10,8	40,6	284
2007	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ	50/10/30	33,50	6,6	15,9	0,1	163
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	5,42	0,5		14,6	60
		КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ	200	41,00				
Итого				99,91	15,4	26,7	55,3	507
<b>Обед</b>								
1980	208	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (курица)	250/25/10	27,24	9,5	13,7	16,6	220
2005	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,28	4,3	6,9	43,3	247
2008	273	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ (свинина)	100	46,11	15,6	37,2	9,7	418
1980	50	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	14,87	1,5	7,1	6,2	95
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,17	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	1,9	0,3	11,6	55
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,42	0,2		14,1	56
Итого				110,43	37,1	65,5	127,6	1213
Всего				210,34	52,5	92,2	182,9	1720

Зав.производством



Исматулаева Е.А.