

Согласовано



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

# МЕНЮ

27 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	219	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250/25	24,44	9,2	9,6	18,4	190
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	56,93	22,2	25,8	19,6	384
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	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				105,88	37,5	36,2	91	822
Всего				105,88	37,5	36,2	91	822

зав.производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано



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

# МЕНЮ

27 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>								
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	35,91	21	7	17,5	217
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	53	28,36	0,8		2,6	14
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	3,1	0,3	20,1	95
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	1,9	0,3	11,6	55
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
<b>Итого</b>				<b>88,78</b>	<b>27,8</b>	<b>7,8</b>	<b>72</b>	<b>473</b>
<b>Всего</b>				<b>88,78</b>	<b>27,8</b>	<b>7,8</b>	<b>72</b>	<b>473</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

# МЕНЮ

27 октября 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	
<b>Завтрак</b>								
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	42,54	26,2	8,8	21,9	272
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	19,01	1	0,2	20,2	92
<b>Итого</b>				<b>67,05</b>	<b>33,2</b>	<b>9,6</b>	<b>79,8</b>	<b>541</b>
<b>Всего</b>				<b>67,05</b>	<b>33,2</b>	<b>9,6</b>	<b>79,8</b>	<b>541</b>

Зав.производством Исмагулова Е.А. Исмагулова Е.А.

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

# МЕНЮ

27 октября 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	
<b>Завтрак</b>								
1980	466	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200/5	66,09	17,8	23	3,6	308
2007	8	БАТОН С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	50/10	15,35	0,1	7,8	0,1	67
2016	1096	КИСЕЛЬ	200	6,79			26,5	105
		КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ	200	41,00				
1983	912	ЯБЛОКО	200	41,79	0,7	0,7	17,2	83
<b>Итого</b>				<b>171,02</b>	<b>18,6</b>	<b>31,5</b>	<b>47,4</b>	<b>563</b>
<b>Обед</b>								
1980	219	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250/25	19,35	9,5	9,7	18,4	192
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	42,59	26,2	8,8	21,9	272
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	123,20	3,2		11,6	61
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
<b>Итого</b>				<b>209,66</b>	<b>45,9</b>	<b>19,3</b>	<b>109,8</b>	<b>794</b>
<b>Всего</b>				<b>380,68</b>	<b>64,5</b>	<b>50,8</b>	<b>157,2</b>	<b>1357</b>

Зав.производством

Исматулаева Е.А.