

Согласовано



Директор  
Исмаилов С.Т.  
Илющенко Г.А./

# МЕНЮ

10 ноября 2023 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Обед</b>								
1980	219	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250/25	25,20	9,5	9,7	18,4	192
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	56,87	22,2	25,8	19,8	385
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	59,83	1,6		6,2	33
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
<b>Итого</b>				<b>166,41</b>	<b>39,4</b>	<b>36,3</b>	<b>97,4</b>	<b>858</b>
<b>Всего</b>				<b>166,41</b>	<b>39,4</b>	<b>36,3</b>	<b>97,4</b>	<b>858</b>

зав.производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

# МЕНЮ

10 ноября 2023 г.

7-11 лет



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	35,94	21	7	17,5	217
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	80	36,95	1		3,5	18
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>97,40</b>	<b>28</b>	<b>7,8</b>	<b>72,9</b>	<b>477</b>
<b>Всего</b>				<b>97,40</b>	<b>28</b>	<b>7,8</b>	<b>72,9</b>	<b>477</b>

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

# МЕНЮ

10 ноября 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			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	42,58	26,2	8,8	21,9	272
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	40,26	1		3,8	20
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	4,1	0,3	26,1	122
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
Итого				107,35	34,2	9,6	83,6	561
Всего				107,35	34,2	9,6	83,6	561

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.

Согласовано

директор  
МКОУ СОШ с. Гастелло  
Илющенкова С.А.

# МЕНЮ

10 ноября 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>								
1980	466	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	210/5	70,24	19,1	24,5	5,4	333
2007	8	БАТОН С МАСЛОМ	50/30	29,46	6,7	8,6		101
2016	1096	КИСЕЛЬ	200	7,03			27,2	108
		КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ	200	41,00				
1983	912	ЯБЛОКО	200	41,79	0,7	0,7	17,2	83
<b>Итого</b>				<b>189,52</b>	<b>26,5</b>	<b>33,8</b>	<b>49,8</b>	<b>625</b>
<b>Обед</b>								
1980	219	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ(курица)	250/25	19,37	9,5	9,7	18,4	192
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	42,64	26,2	8,8	21,9	272
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	40,06	1		3,8	20
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	4,1	0,3	26,1	122
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>126,58</b>	<b>43,7</b>	<b>19,3</b>	<b>102</b>	<b>753</b>
<b>Всего</b>				<b>316,10</b>	<b>70,2</b>	<b>53,1</b>	<b>151,8</b>	<b>1378</b>

Зав.производством



Исмагулаева Е.А.

