

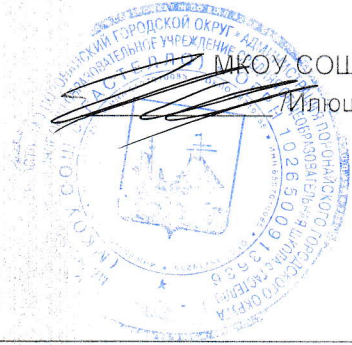
Согласовано

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

МЕНЮ

14 ноября 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	
Завтрак								
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,41	5,3	7,2	23,5	176
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	31,49	19,2	27,2	0,1	306
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	18,80	0,7	0,1	1,9	11
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				100,21	31,6	35,2	80,9	751
Всего				100,21	31,6	35,2	80,9	751

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

14 ноября 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	
Завтрак								
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	46,01	10,4	15,3	36	314
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	38,34	25,5	31,4	0,1	368
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				132,36	44,1	47,5	99,9	980
Всего				132,36	44,1	47,5	99,9	980

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

директор

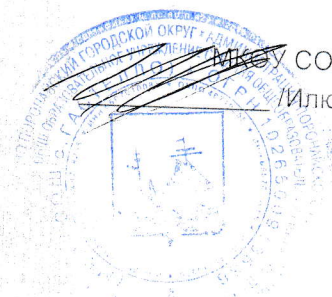
МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

14 ноября 2023 г.

ОВЗ 12-18 лет



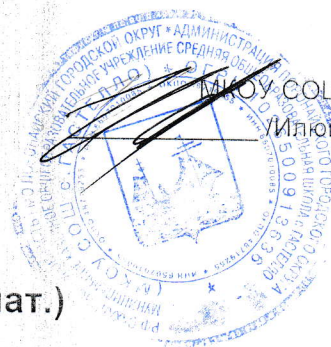
Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	93	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	13,11	5,6	5,1	17,9	136
1980	001	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	50/10	15,35	0,1	7,8	0,1	67
2016	1096	КИСЕЛЬ	200	6,79			26,5	105
1983	912	БАНАН	250	71,25	2,6	0,9	36,8	168
Итого				106,50	8,3	13,8	81,3	476
Обед								
2020	54-7с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (курица)	250/25	19,53	9,2	9,6	18,4	191
1980	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	29,63	6,2	7,9	28,2	204
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	31,49	19,2	27,2	0,1	306
2020	54-2з	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	18,83	0,7	0,1	1,9	11
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				124,00	42,3	45,6	106,5	981
Всего				230,50	50,6	59,4	187,8	1457

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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



МЕНЮ

14 ноября 2023 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)

Сборник рецептов	№ 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	24,97	9,2	9,6	18,4	191
1980	326	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,65	6,1	8,6	28	209
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	48,03	19,3	28,1	0,1	314
		ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	23,71	0,8	0,1	2,5	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	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				151,87	41,5	47,2	102	975
Всего				151,87	41,5	47,2	102	975

зав. производством

Исмагулаева Е.А.