

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

22 ноября 2023 г.

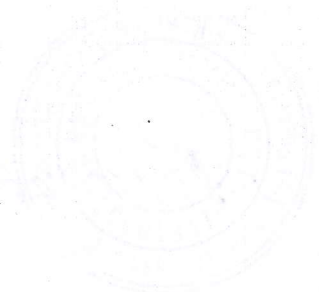
7-11 лет



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	466	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150/5	46,78	13,8	22,7	5,2	269
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	23,06	1,1	0,3	3,7	21
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
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/5	3,58	0,2		14,2	57
Итого				78,92	20,5	23,5	58,3	513
Всего				78,92	20,5	23,5	58,3	513

Зав. производством

Исматулаева Е.А.



Согласовано

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

МЕНЮ

22 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			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, ЗАПЕЧЁННЫЙ	200/5	60,64	18,3	28,8	6,9	345
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	23,06				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	1,9	0,3	11,6	55
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	4,1	0,3	26,1	122
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,57	0,2		14,2	57
Итого				92,77	24,5	29,4	58,8	579
Всего				92,77	24,5	29,4	58,8	579

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

22 ноября 2023 г.

ОВЗ 12-18 лет

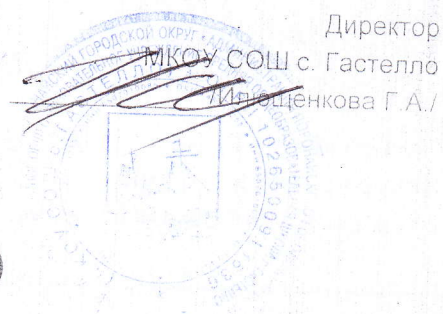
Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2005	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	200/30	117,35	39,2	30,1	56	639
1980	001	СДОБА С ИЗЮМОМ	60	16,02	6,7	11,2	42,5	298
2020	54-2ги	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,69	0,2		6,8	27
		КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ	200	41,00				
Итого				176,06	46,1	41,3	105,3	964
Обед								
2020	54-6с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЁЦКАМИ(свинина)	250	33,65	9,4	17,4	13,7	243
1980	753	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,65	6,6	4,7	40,4	225
1980	599	ПОДЖАРКА С МЯСОМ	90	56,89	15,9	41,3	3,2	430
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	80	18,45	0,9	0,2	3	17
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
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,62	0,4		14,5	59
Итого				129,76	39,2	64,2	112,5	1151
Всего				305,82	85,3	105,5	217,8	2115

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано



МЕНЮ

22 ноября 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	
Обед								
2020	54-6с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЁЦКАМИ(свинина)	250	31,25	7,7	18,1	8,7	220
1980	753	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,59	6,6	4,7	40,1	224
1980	599	ПОДЖАРКА С МЯСОМ ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	90	55,66	15,8	41,2	3,2	429
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16				
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	2	0,3	12,7	61
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,10	0,2		14,2	57
Итого				129,16	32,3	64,3	78,9	991
Всего				129,16	32,3	64,3	78,9	991

зав.производством

Исмагулаева Е.А.