



Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

16 января 2024 г.

7-11 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	18,32	2,5	5	23,8	149
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ (говядина)	100	44,64	10,3	11	8,3	173
2012	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	20,52	4,5	5	7	91
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	3,9	0,5	25,4	120
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	2	0,3	12,3	59
ТТК	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	166	0,8	33,7	1
ТТК	14	ГРУША	100	37,28	0,4	0,3	10,3	47
Итого				146,85	189,6	22,9	125,8	640
Всего				146,85	189,6	22,9	125,8	640

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.



МЕНЮ

16 января 2024 г.

12-18 лет(м/им.,дети из семьи многод.,1 род.,)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	21,98	3	5,9	28,5	179
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ (говядина)	120	53,57	12,4	13,3	9,9	208
2012	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	20,52	4,5	5	7	91
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,53	4,6	0,6	29,6	140
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,12	2,6	0,3	16,5	79
ТТК	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	0,6		19,4	83
ТТК	14	ГРУША	100	30,75	0,4	0,3	10,3	47
Итого				154,48	28,1	25,4	121,2	827
Всего				154,48	28,1	25,4	121,2	827

Зав.производством _____

Исматулаева Е.А.

Согласовано



директор
Гастелло
Илюшова Г.А./

МЕНЮ

16 января 2024 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								
2005	173	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	250/10	31,80	7,2	10,6	42,9	296
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	70	8,40	3,6	0,3	24,9	118
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	0,1	7,2	0,1	67
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	14,91	4,5	4		55
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	7,21	1,3	1,5	9	56
ТТК	14	ГРУША	100	35,06	0,4	0,3	10,3	47
Итого				107,38	17,3	23,9	87,2	639
Обед								
2011	112	СУП - ЛАПША С КУРИЦЕЙ	250	17,73	6,8	6,4	18,3	154
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ (говядина)	120	53,50	12,4	13,3	9,9	208
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	22,05	3	5,9	28,5	179
2012	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	20,43	4,5	5	7	91
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,53	4,6	0,6	29,6	140
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,12	2,6	0,3	16,5	79
ТТК	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,02	0,6	0,4	19,4	83
Итого				141,38	34,5	31,9	129,2	934
Всего				248,76	51,8	55,8	216,4	1573

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.

Согласовано

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



МЕНЮ

16 января 2024 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
ТТК	21	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	16,56	4,6	6,3	8,4	108
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ (говядина)	120	54,26	17,8	18,1	7,5	253
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	25,29	3,1	6,1	29,4	185
2012	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	21,39	4,5	5	7	91
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,53	4,6	0,6	29,6	140
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,12	2,6	0,3	16,5	79
ТТК	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	83	0,4	19,4	1
		ГРУША	100	34,74	0,4	0,3	10,2	47
Итого				179,90	120,6	37,1	128	904
Всего				179,90	120,6	37,1	128	904

зав. производством

Исмагулаева Е.А.