

Согласовано

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

МЕНЮ

17 января 2024 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								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	202	59,77	16,3	13,5	26,9	296
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	70	8,40	3,8	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	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,45	0,1		9,9	40
ТТК	18	АПЕЛЬСИН	100	42,56	0,9	0,2	8,1	43
Итого				137,09	25,7	25,2	69,9	619
Обед								
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	32,77	5,4	8,8	17,5	171
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ	250	100,80	16,3	19,6	40	405
2011	71	ПОМИДОРЫ В НАРЕЗКЕ	100	24,21	0,6	0,2	4,4	21
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	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,16	0,3	0,1	13,3	56
Итого				201,59	29,8	29,6	121,3	872
Всего				338,68	55,5	54,8	191,2	1491

Зав. производством

Исма

Исмагулаева Е.А.

Согласовано



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

МЕНЮ

17 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	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	199	59,00	16,1	13,3	26,7	294
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	24,26	0,6	0,2	4,4	21
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	70	8,40	3,8	0,3	24,9	118
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	0,1	7,2	0,1	67
ТТК	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,52	0,1		9,9	40
ТТК	18	АПЕЛЬСИН	100	42,51	0,9	0,2	8,1	43
Итого				145,69	21,6	21,2	74,1	583
Всего				145,69	21,6	21,2	74,1	583

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

17 января 2024 г.

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	181	53,57	14,5	12	24	264
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	60	14,56	0,4	0,1	2,7	13
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	50	6,00	2,7	0,2	17,8	84
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	0,1	7,2	0,1	67
ТТК	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,58	0,1		9,9	40
ТТК	18	АПЕЛЬСИН	100	42,52	0,9	0,2	8,1	43
Итого				128,23	18,7	19,7	62,6	511
Всего				128,23	18,7	19,7	62,6	511

Зав.производством



Исматулаева Е.А.



МЕНЮ

17 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								
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	35,79	5,4	8,8	17,5	171
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ	250	101,07	16,3	19,6	40	405
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	24,27	1	0,2	12,2	55
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	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	36,41	0,4	0,2	11,8	52
ТТК	18	АПЕЛЬСИН	100	42,40	0,9	0,2	8,1	43
Итого				248,59	31,2	29,9	135,7	945
Всего				248,59	31,2	29,9	135,7	945

зав. производством

Исматулаева Е.А.