

Согласовано

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

МЕНЮ

23 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								
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	250	18,41	8,1	8,2	37,7	251
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	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	9,40	0,4		10,7	47
ТТК	11	БАНАН	100	40,76	1,5	0,5	21	96
Итого				101,88	18,4	20,2	94,4	634
Обед								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ (говядина)	250/10	37,99	4,6	7,4	16,3	150
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	27,12	1,6	7,2	33,6	204
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	53,53	13,4	14,4	10,8	226
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	21,84	0,8	0,1	2,5	14
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	35,15	0,3	0,1	13,3	56
Итого				184,28	27,9	30,1	122,6	869
Всего				286,16	46,3	50,3	217	1503

Зав. производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

23 января 2024 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								
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	27,32	1,6	7,2	33,6	204
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	53,58	13,4	14,4	10,8	226
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	21,90	0,8	0,1	2,5	14
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	35,34	0,3	0,1	13,3	56
Итого				146,79	23,3	22,7	106,3	719
Всего				146,79	23,3	22,7	106,3	719

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

23 января 2024 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								
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	21,70	1,3	6	28	170
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ(говядина)	100	44,67	11,2	12	9	188
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	21,91	0,8	0,1	2,5	14
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	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,32	0,3	0,1	13,3	56
Итого				130,68	19,5	19	90,5	607
Всего				130,68	19,5	19	90,5	607

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

23 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	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ (говядина)	250/10	36,74	7,3	8,9	17,5	175
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	27,28	1,6	7,3	33,9	206
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	53,46	17,4	17,9	7	248
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	21,89	0,8	0,1	2,5	14
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,53				
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
Итого				184,43	30,1	34,7	89,2	774
Всего				184,43	30,1	34,7	89,2	774

зав. производством



Исматулаева Е.А.