

Утверждаю

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

МЕНЮ

31 января 2024 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Обед								
ТТК	21	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	17,17	4,60	6,30	8,40	108,00
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ (говядина)	120	53,45	17,30	17,90	7,00	247,00
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	24,34	3,00	6,00	28,80	181,00
2012	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	20,05	4,50	5,00	6,90	90,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,53	0,00	0,00	0,00	0,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,12	2,60	0,30	16,50	79,00
ТТК	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,02	83,00	0,40	19,40	1,00
Итого				142,68	115,00	35,90	87,00	706,00
Всего				142,68	115,00	35,90	87,00	706,00

зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

31 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	19,02	2,50	5,00	24,00	151,00
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ (говядина)	100	44,58	11,20	12,00	9,00	188,00
2012	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	20,08	4,50	5,00	7,00	91,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	3,90	0,50	25,40	120,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	2,00	0,30	12,30	59,00
ТТК	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	166,00	0,80	38,70	1,00
Итого				109,77	190,10	23,60	116,40	610,00
Всего				109,77	190,10	23,60	116,40	610,00

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

31 января 2024 г.

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

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	180	22,87	3,00	6,00	28,80	181,00
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ (говядина)	120	53,49	13,40	14,40	10,80	226,00
2012	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	20,07	4,50	5,00	7,00	91,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,53	4,60	0,60	29,60	140,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,12	2,60	0,30	16,50	79,00
ТТК	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	0,60	0,00	19,40	83,00
Итого				124,09	28,70	26,30	112,10	800,00
Всего				124,09	28,70	26,30	112,10	800,00

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

31 января 2024 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сборник рецептов	№ 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	31,81	7,20	10,60	42,90	296,00
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	70	8,40	3,80	0,30	25,00	118,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	0,10	7,20	0,10	67,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	14,91	4,50	4,00	0,00	55,00
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	6,51	1,30	1,50	9,00	56,00
Итого				71,63	16,90	23,60	77,00	592,00
Обед								
ТТК	21	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	14,19	4,60	6,30	8,40	108,00
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ (говядина)	120	53,41	13,40	14,40	10,80	226,00
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	23,37	3,00	6,00	28,80	181,00
2012	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	19,99	4,50	5,00	7,00	91,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,53	4,60	0,60	29,60	140,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,12	2,60	0,30	16,50	79,00
ТТК	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,02	0,60	0,40	19,40	83,00
Итого				138,63	33,30	33,00	120,50	908,00
Всего				210,26	50,20	56,60	197,50	1 500,00

Зав. производством

Исматулаева Е.А.