

Утверждаю

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

МЕНЮ

6 февраля 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	1,30	6,00	28,00	170,00
2011	268	КОТЛета МЯСНАЯ(говядина)	100	44,67	11,20	12,00	9,00	188,00
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	21,91	0,80	0,10	2,50	14,00
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	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,32	0,30	0,10	13,30	56,00
ТТК	11	БАНАН	100	40,72	1,50	0,50	21,00	96,00
Итого				171,40	21,00	19,50	111,50	703,00
Всего				171,40	21,00	19,50	111,50	703,00

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

6 февраля 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	1,60	7,20	33,60	204,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	53,58	13,40	14,40	10,80	226,00
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	21,90	0,80	0,10	2,50	14,00
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	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,34	0,30	0,10	13,30	56,00
ТТК	11	БАНАН	100	40,71	1,50	0,50	21,00	96,00
Итого				187,50	24,80	23,20	127,30	815,00
Всего				187,50	24,80	23,20	127,30	815,00

Зав. производством



Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ
6 февраля 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	168	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	250	18,49	8,20	8,10	37,80	251,00
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	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	8,19	0,40	0,00	10,70	47,00
ТТК	11	БАНАН	100	40,76	1,50	0,50	21,00	96,00
Итого				100,75	18,50	20,10	94,60	634,00
Обед								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ (говядина)	250/10	37,30	4,60	7,40	16,30	150,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	27,15	1,60	7,20	33,60	204,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	53,41	13,40	14,40	10,80	226,00
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	21,96	0,80	0,10	2,50	14,00
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	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,17	0,30	0,10	13,30	56,00
Итого				183,64	27,90	30,10	122,60	869,00
Всего				284,39	46,40	50,20	217,20	1 503,00

Зав.производством



Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

6 февраля 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	36,35	7,30	8,00	18,60	171,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	26,37	1,60	7,20	33,60	204,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	54,26	17,70	18,00	7,50	252,00
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	22,19	0,80	0,10	2,50	14,00
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	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	34,33	0,40	0,20	11,70	51,00
				182,15	30,40	33,80	90,40	771,00
Итого				182,15	30,40	33,80	90,40	771,00
Всего								

зав. производством

Исматулаева Е.А.