

Утверждаю

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

МЕНЮ

5 марта 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	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	24,00	1,30	6,00	28,00	170,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ(говядина)	100	44,60	11,20	12,00	9,00	188,00
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ(огурец/помидор/перец сладкий)	100	30,41	0,90	0,10	3,50	18,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	3,90	0,50	25,40	120,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	1,90	0,30	12,30	59,00
ТТК	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,30	0,30	0,10	13,30	56,00
Итого				141,39	21,00	19,50	112,50	707,00
Всего				141,39	21,00	19,50	112,50	707,00

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

5 марта 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	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,80	4,60	7,00	30,80	200,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	53,52	17,30	18,00	6,70	247,00
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ(огурец/помидор/перец сладкий)	100	23,12	1,00	0,10	3,60	21,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,53	4,60	0,60	29,60	140,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,12	2,70	0,40	17,00	82,00
ТТК	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,33	0,40	0,20	11,70	52,00
Итого				149,42	32,10	26,80	120,40	838,00
Всего				149,42	32,10	26,80	120,40	838,00

Зав.производством _____

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

директор
МКОУ СОШ с. Гастелло
Илющенко Г.А.

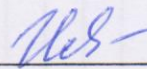
МЕНЮ

5 марта 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								
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	250	20,01	9,40	9,00	34,10	249,00
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	4,80	6,10	0,00	76,00
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	8,18	0,40	0,00	10,70	47,00
ТТК	11	БАНАН	100	40,76	1,50	0,50	21,00	96,00
Итого				102,26	20,00	23,10	90,90	653,00
Обед								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ (говядина)	250/10	37,72	7,40	9,10	18,40	180,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,61	1,60	7,20	33,60	204,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	53,41	17,30	18,10	6,70	248,00
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (огурец/помидор/перец сладкий)	100	23,13	1,00	0,10	3,60	21,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,53	4,60	0,60	29,60	140,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,12	2,70	0,40	17,00	82,00
ТТК	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,17	0,40	0,20	11,70	52,00
Итого				186,69	35,00	35,70	120,60	927,00
Всего				288,95	55,00	58,80	211,50	1 580,00

Зав. производством



Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

5 марта 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	38,34	7,50	9,00	21,30	191,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	26,40	4,60	5,30	30,70	185,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	51,72	13,30	14,30	10,70	223,00
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ(огурец/помидор/перец сладкий)	100	30,81	1,10	0,10	3,70	21,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	0,00	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	34,33	0,40	0,20	11,70	51,00
Итого				184,72	35,60	30,30	145,50	987,00
Всего				184,72	35,60	30,30	145,50	987,00

зав.производством

Исма

Исматулаева Е.А.