

Утверждаю



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

# МЕНЮ

1 марта 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200/20	100,51	3,70	7,10	37,10	225,00
ТТК	3	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200/5	16,00	5,80	4,90	13,70	120,00
ТТК	4	ЯБЛОКО	100	23,74	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>140,25</b>	<b>9,90</b>	<b>12,40</b>	<b>60,60</b>	<b>392,00</b>
<b>Всего</b>				<b>140,25</b>	<b>9,90</b>	<b>12,40</b>	<b>60,60</b>	<b>392,00</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Исмагулаева Е.А.

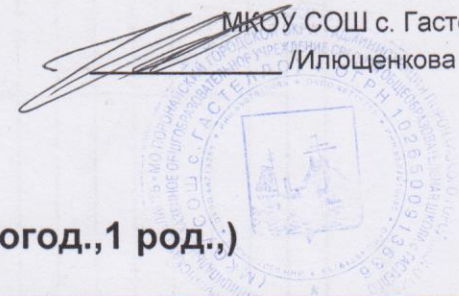
Утверждаю

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

# МЕНЮ

1 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	250/30	126,30	4,80	9,10	49,30	295,00
ТТК	3	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200/5	16,00	5,80	4,90	13,70	120,00
ТТК	4	ЯБЛОКО	100	23,74	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>166,04</b>	<b>11,00</b>	<b>14,40</b>	<b>72,80</b>	<b>462,00</b>
<b>Всего</b>				<b>166,04</b>	<b>11,00</b>	<b>14,40</b>	<b>72,80</b>	<b>462,00</b>

Зав.производством Исмагулова Е.А. Исмагулова Е.А.



Утверждаю

директор  
МКОУ СОШ с. Гастелло  
Илющенко Г.А.

**МЕНЮ**  
1 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	250/30	124,62	6,20	10,20	49,60	314,00
ТТК	23	ВАФЛИ	40	12,83	1,10	1,30	30,90	142,00
ТТК	3	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200/5	22,61	4,80	5,60	16,40	137,00
ТТК	4	ЯБЛОКО	100	23,71	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>183,77</b>	<b>12,50</b>	<b>17,50</b>	<b>106,70</b>	<b>640,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	112	СУП - ЛАПША С КУРИЦЕЙ	250	12,81	2,90	2,40	19,10	107,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (морковь, кукуруза)	110/70	25,06	3,20	7,80	29,10	194,00
2012	256	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	100	47,74	2,50	8,10	2,50	93,00
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (огурец/перец сладкий)	100	23,13	0,70	0,00	2,30	12,00
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	6	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,42	0,10	0,00	12,30	48,00
<b>Итого</b>				<b>125,81</b>	<b>16,70</b>	<b>19,30</b>	<b>111,90</b>	<b>676,00</b>
<b>Всего</b>				<b>309,58</b>	<b>29,20</b>	<b>36,80</b>	<b>218,60</b>	<b>1 316,00</b>

Зав. производством



Исматулаева Е.А.



Утверждаю

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

# МЕНЮ

1 марта 2024 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	112	СУП - ЛАПША С КУРИЦЕЙ	250	25,01	7,10	8,20	21,00	181,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (морковь, кукуруза)	110/70	25,31	1,80	7,30	26,50	176,00
2012	256	КОТЛета РЫБНАЯ	100	43,23	2,50	9,70	2,10	101,00
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (огурец/помидор/перец сладкий)	100	30,81	1,10	0,10	3,70	21,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,00	0,00	0,00	0,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	1,90	0,30	12,30	59,00
ТТК	6	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,61	0,00	0,00	9,10	36,00
ТТК	4	ЯБЛОКО	100	24,03	0,40	0,40	9,90	48,00
<b>Итого</b>				<b>161,08</b>	<b>14,80</b>	<b>26,00</b>	<b>84,60</b>	<b>622,00</b>
<b>Всего</b>				<b>161,08</b>	<b>14,80</b>	<b>26,00</b>	<b>84,60</b>	<b>622,00</b>

зав. производством



Исмагулаева Е.А.