

Утверждаю

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

МЕНЮ

12 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								
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,84	1,40	7,10	24,60	170,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	120	58,79	3,80	14,00	6,00	160,00
ТТК	5	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С МАСЛОМ (огурец/помидор/перец сладкий)	100	23,61	1,00	3,10	3,60	48,00
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	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,19	0,70	0,30	19,10	94,00
Итого				116,08	14,20	25,50	99,90	694,00
Всего				116,08	14,20	25,50	99,90	694,00

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

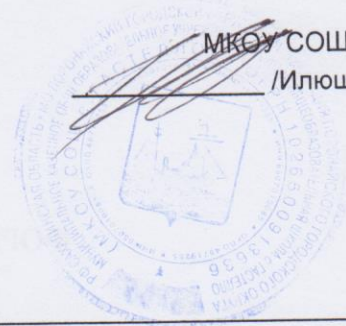
Утверждаю

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

МЕНЮ

12 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								
2016	3-182	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ С САХАРОМ И МАСЛОМ	250/10	23,35	8,90	11,20	47,00	315,00
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	70	8,40	3,80	0,30	25,00	118,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	0,10	8,30	0,10	75,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	14,91	4,80	6,10	0,00	76,00
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	8,19	0,40	0,00	10,70	47,00
Итого				64,85	18,00	25,90	82,80	631,00
Обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ (говядина)	250	31,14	6,60	7,00	17,80	156,00
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,72	1,40	7,10	24,60	170,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	120	58,89	3,80	14,00	5,90	159,00
ТТК	5	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С МАСЛОМ (огурец/помидор/перец сладкий)	100	23,59	1,00	3,10	3,60	48,00
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	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,19	0,70	0,30	19,10	94,00
Итого				147,18	20,80	32,50	117,60	849,00
Всего				212,03	38,80	58,40	200,40	1 480,00

Зав. производством _____

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

12 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	
Завтрак								
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	150	12,37	1,20	5,90	20,50	142,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	49,09	11,70	11,40	2,30	157,00
ТТК	5	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С МАСЛОМ (огурец/помидор/перец сладкий)	100	23,61	1,00	3,10	3,60	48,00
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	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,19	0,70	0,30	19,10	94,00
Итого				102,34	20,50	21,50	83,20	620,00
Всего				102,34	20,50	21,50	83,20	620,00

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

12 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		
Обед									
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ (говядина)	250	33,59	7,00	8,10	18,00	168,00	
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	180	16,30	1,50	7,30	25,40	176,00	
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	120	59,58	3,70	15,10	5,70	167,00	
ТТК	5	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С МАСЛОМ (огурец/помидор/перец сладкий)	100	31,28	1,10	3,20	3,70	49,00	
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	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,19	0,70	0,30	19,10	94,00	
Итого									
Всего					154,06	21,20	34,90	118,00	873,00
					154,06	21,20	34,90	118,00	873,00

зав.производством

Исматулаева Е.А.