

Утверждаю

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

МЕНЮ
14 марта 2024 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед								
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	26,97	7,30	8,70	13,80	158,00
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ	250	102,54	21,90	19,00	31,10	370,00
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	24,21	1,00	0,20	12,20	55,00
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 ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	34,33	0,40	0,20	11,70	51,00
Итого				191,17	38,70	29,20	123,00	896,00
Всего				191,17	38,70	29,20	123,00	896,00

зав.производством



Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

14 марта 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								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	13,78	6,10	4,80	23,30	157,00
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	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,21	0,10	0,00	9,90	40,00
Итого				90,85	15,80	18,60	66,40	501,00
Обед								
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	24,32	7,50	8,60	13,30	154,00
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ	250	101,51	21,70	19,00	28,90	361,00
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	0,00	1,00	0,20	12,20	55,00
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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,18	0,10	0,00	11,70	46,00
Итого				141,66	37,60	28,80	112,70	838,00
Всего				232,51	53,40	47,40	179,10	1 339,00

Зав.производством

Исмагулова

Исмагулова Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

14 марта 2024 г.

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

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С КУРИЦЕЙ	250	79,40	21,40	20,90	28,90	376,00
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	0,00	1,00	0,20	12,20	55,00
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
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,93	0,10	0,00	11,70	46,00
Итого				88,98	29,80	22,10	99,40	699,00
Всего				88,98	29,80	22,10	99,40	699,00

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

14 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								
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С КУРИЦЕЙ	200	63,50	17,10	16,70	23,10	301,00
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	60	14,55	0,60	0,10	7,30	33,00
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	12,70	61,00
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,93	0,10	0,00	11,70	46,00
Итого				86,06	23,70	17,60	80,20	561,00
Всего				86,06	23,70	17,60	80,20	561,00

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.