

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
22 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	62,17	15,80	20,30	3,60	273,00
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	1,22	0,10	0,00	9,90	40,00
ТТК	4	ЯБЛОКО	100	23,72	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>120,42</b>	<b>25,00</b>	<b>34,30</b>	<b>48,40</b>	<b>621,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	250	26,95	6,40	6,80	21,90	170,00
2011	265	ПЛОВ СО СВИНИНОЙ	250	62,86	20,10	42,30	50,50	642,00
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	24,21	0,60	0,20	4,40	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	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,02	83,00	0,40	19,40	1,00
<b>Итого</b>				<b>141,69</b>	<b>117,40</b>	<b>50,70</b>	<b>142,80</b>	<b>1 056,00</b>
<b>Всего</b>				<b>262,11</b>	<b>142,40</b>	<b>85,00</b>	<b>191,20</b>	<b>1 677,00</b>

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

# МЕНЮ

22 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	265	ПЛОВ СО СВИНИНОЙ	250	48,46	24,10	27,10	50,40	525,00
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	24,26	0,60	0,20	4,40	21,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,53	4,60	0,60	29,60	140,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,12	2,60	0,30	16,50	79,00
ТТК	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	83,00	0,40	19,40	1,00
<b>Итого</b>				<b>100,38</b>	<b>114,90</b>	<b>28,60</b>	<b>120,30</b>	<b>766,00</b>
<b>Всего</b>				<b>100,38</b>	<b>114,90</b>	<b>28,60</b>	<b>120,30</b>	<b>766,00</b>

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

# МЕНЮ

22 марта 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	265	ПЛОВ С КУРИЦЕЙ	200	38,77	15,00	18,50	33,00	363,00
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	60	14,56	0,40	0,10	2,70	13,00
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	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	83,00	0,40	19,40	1,00
<b>Итого</b>				<b>79,42</b>	<b>104,20</b>	<b>19,80</b>	<b>92,80</b>	<b>556,00</b>
<b>Всего</b>				<b>79,42</b>	<b>104,20</b>	<b>19,80</b>	<b>92,80</b>	<b>556,00</b>

Зав.производством

Исматулаева Е.А.





Утверждаю

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

# МЕНЮ

22 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	
<b>Обед</b>								
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	250	27,95	7,40	6,70	28,20	198,00
2011	265	ПЛОВ СО СВИНИНОЙ	250	62,43	17,50	23,10	39,30	441,00
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	24,29	0,00	0,00	0,00	0,00
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	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	83,00	0,40	19,40	1,00
<b>Итого</b>				<b>142,33</b>	<b>110,50</b>	<b>30,50</b>	<b>103,40</b>	<b>719,00</b>
<b>Всего</b>				<b>142,33</b>	<b>110,50</b>	<b>30,50</b>	<b>103,40</b>	<b>719,00</b>

зав. производством

Исматулаева Е.А.