

Утверждаю

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

МЕНЮ

2 апреля 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	12,34	1,20	5,90	20,50	142,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	80	39,31	9,40	9,10	1,80	126,00
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				68,92	17,20	16,10	79,10	541,00
Всего				68,92	17,20	16,10	79,10	541,00

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

2 апреля 2024 г.

12-18 лет

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	80	39,23	2,50	9,40	4,00	107,00
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				72,91	11,90	17,80	94,30	593,00
Всего				72,91	11,90	17,80	94,30	593,00

Зав. производством

Исматулаева Е.А.



Утверждаю

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

МЕНЮ

2 апреля 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								
2016	3-182	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ	250	18,73	7,90	8,80	45,40	284,00
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
ТТК	11	БАНАН	100	40,76	1,50	0,50	21,00	96,00
Итого				100,99	18,50	24,00	102,20	696,00
Обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ (говядина)	250	31,15	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				147,19	20,80	32,50	117,60	849,00
Всего				248,18	39,30	56,50	219,80	1 545,00

Зав.производством

Исмагулова

Исмагулова Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

2 апреля 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	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ (говядина)	250	41,13	7,70	12,10	22,70	224,00
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	180	16,19	1,40	6,90	23,80	165,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	80	53,06	4,00	18,90	8,00	210,00
ТТК	5	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (помидор)	80	18,45	0,00	0,00	0,00	0,00
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	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,19	0,70	0,30	17,90	87,00
ТТК	11	БАНАН	100	39,90	1,50	0,50	20,60	94,00
Итого				187,57	22,50	39,60	139,10	999,00
Всего				187,57	22,50	39,60	139,10	999,00

Зав. производством

Исматулаева Е.А.