

Утверждаю

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

# МЕНЮ

4 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	309	РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	41,90	15,50	16,50	20,60	283,00
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	60	14,94	0,40	0,10	2,70	13,00
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,00	0,00	0,00	0,00
1980		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	2,00	0,30	12,70	61,00
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,93	0,00	0,00	9,10	36,00
<b>Итого</b>				<b>64,85</b>	<b>17,90</b>	<b>16,90</b>	<b>45,10</b>	<b>393,00</b>
<b>Всего</b>				<b>64,85</b>	<b>17,90</b>	<b>16,90</b>	<b>45,10</b>	<b>393,00</b>

Зав. производством

*Исма*

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

# МЕНЮ

4 апреля 2024 г.

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

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>								
2008	309	РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ	250	52,40	19,40	20,70	25,70	354,00
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	2,70	0,40	17,00	82,00
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,17	0,10	0,00	11,70	46,00
<b>Итого</b>				<b>92,48</b>	<b>27,40</b>	<b>21,90</b>	<b>88,40</b>	<b>643,00</b>
<b>Всего</b>				<b>92,48</b>	<b>27,40</b>	<b>21,90</b>	<b>88,40</b>	<b>643,00</b>

Зав.производством Илющенко Г.А. Исматулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

# МЕНЮ

4 апреля 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>								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	17,07	6,90	5,90	22,30	167,00
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	18	АПЕЛЬСИН	100	42,55	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Итого</b>				<b>94,15</b>	<b>16,60</b>	<b>19,70</b>	<b>65,40</b>	<b>511,00</b>
<b>Обед</b>								
201.1	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	24,33	6,70	8,50	11,50	145,00
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ	250	101,51	21,70	19,00	28,90	361,00
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	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	36,55	0,40	0,20	25,30	106,00
<b>Итого</b>				<b>195,25</b>	<b>36,70</b>	<b>28,90</b>	<b>116,70</b>	<b>855,00</b>
<b>Всего</b>				<b>289,40</b>	<b>53,30</b>	<b>48,60</b>	<b>182,10</b>	<b>1 366,00</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

# МЕНЮ

4 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	
<b>Обед</b>								
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	33,87	8,10	12,70	18,20	213,00
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ	250	125,94	22,40	24,00	38,80	447,00
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	23,05	1,00	0,20	11,60	52,00
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	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	17,63	0,20	0,10	10,40	44,00
ТТК	18	АПЕЛЬСИН	100	41,66	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Итого</b>				<b>250,80</b>	<b>35,20</b>	<b>37,50</b>	<b>103,60</b>	<b>878,00</b>
<b>Всего</b>				<b>250,80</b>	<b>35,20</b>	<b>37,50</b>	<b>103,60</b>	<b>878,00</b>

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.