

Утверждаю

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

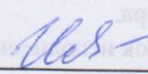
МЕНЮ

12 апреля 2024 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)

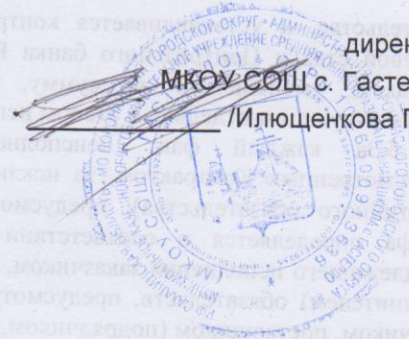
Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	250	36,57	8,00	12,40	29,00	252,00
2011	265	ПЛОВ С КУРИЦЕЙ	200	45,26	20,20	22,70	42,90	442,00
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	80	19,37	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
2008		ЯБЛОКО	100	22,98	0,40	0,40	9,50	46,00
Итого				151,84	114,20	36,20	117,30	820,00
Всего				151,84	114,20	36,20	117,30	820,00

зав.производством


Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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



МЕНЮ

12 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	Угле-воды, г	
Завтрак								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	17,56	6,90	6,30	22,30	170,00
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
Итого				75,81	16,10	20,30	67,10	518,00
Обед								
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	250	26,96	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
Итого				141,70	117,40	50,70	142,80	1 056,00
Всего				217,51	133,50	71,00	209,90	1 574,00

Зав.производством _____

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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



МЕНЮ

12 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								
2011	265	ПЛОВ С КУРИЦЕЙ	250	48,45	24,10	27,10	50,40	525,00
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	80	19,41	0,50	0,20	3,50	17,00
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	19,01	83,00	0,40	19,40	1,00
Итого				95,52	114,90	28,70	119,90	765,00
Всего				95,52	114,90	28,70	119,90	765,00

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

12 апреля 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								
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
Итого				79,42	104,20	19,80	92,80	556,00
Всего				79,42	104,20	19,80	92,80	556,00

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.