



МЕНЮ
15 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	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ	200	21,80	6,60	4,00	31,00	186,00
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	50	6,00	2,70	0,20	17,80	84,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	0,10	7,20	0,10	67,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	11,09	3,40	3,00	0,00	41,00
ТТК	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200/5	20,27	4,70	5,00	14,00	124,00
Итого				69,16	17,50	19,40	62,90	502,00
Всего				69,16	17,50	19,40	62,90	502,00

Зав.производством _____

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

15 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	
Завтрак								
2011	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ	250	27,28	10,70	13,40	37,10	303,00
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	70	8,40	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	0,10	7,20	0,10	67,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	14,77	4,70	6,10	0,00	75,00
ТТК	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200/5	20,31	4,70	5,00	14,00	124,00
Итого				80,76	20,20	31,70	51,20	569,00
Всего				80,76	20,20	31,70	51,20	569,00

Зав.производством _____

Исмагулаева

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ
15 апреля 2024 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2011	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ	250	27,26	10,70	13,30	37,20	304,00
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	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200/5	20,27	4,70	5,00	14,00	124,00
ТТК	18	АПЕЛЬСИН	100	42,56	0,90	0,20	8,10	43,00
Итого				123,40	25,00	32,10	84,40	732,00
Обед								
2011	118,2	СУП С КЛЁЦКАМИ С КУРИЦЕЙ	250	18,23	6,50	9,10	13,80	158,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,63	4,60	6,90	30,80	199,00
2011	235	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	47,87	1,00	6,70	3,90	77,00
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (огурец/помидор/перец сладкий)	100	30,39	0,90	0,10	3,50	18,00
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	17,63	0,20	0,10	10,40	44,00
Итого				151,40	20,50	23,90	109,00	718,00
Всего				274,80	45,50	56,00	193,40	1 450,00

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

15 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								
		СУП С КЛЕЦКАМИ С КУРИЦЕЙ	250	33,81	6,00	11,40	20,90	211,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	27,69	3,70	8,90	25,50	192,00
2011	235	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	25,67	8,20	8,40	5,70	129,00
2011	70	ОГУРЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЁНЫЕ	80	13,81	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	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
Итого				168,92	26,20	29,90	116,70	838,00
Всего				168,92	26,20	29,90	116,70	838,00

зав. производством

Исматулаева Е.А.