

Утверждаю

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

МЕНЮ
17 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	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	10,79	2,40	5,00	35,00	195,00
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ (говядина)	90	44,62	13,20	15,00	0,00	179,00
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	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	166,00	0,80	38,70	1,00
Итого				81,50	187,50	21,60	111,40	554,00
Всего				81,50	187,50	21,60	111,40	554,00

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

17 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	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	12,95	6,40	6,30	39,30	235,00
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ (говядина)	110	53,52	15,80	18,00	0,00	214,00
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	166,00	0,80	38,70	1,00
Итого				94,13	195,50	26,10	124,60	672,00
Всего				94,13	195,50	26,10	124,60	672,00

Зав.производством Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

17 апреля 2024 г.

ОВЗ 12-18 лет



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2005	173	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	250/10	31,81	13,20	14,90	51,50	383,00
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	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	6,51	1,30	1,50	9,00	56,00
ТТК	14	ГРУША	100	35,06	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				106,69	23,60	30,30	95,90	747,00
Обед								
ТТК	21	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	16,66	4,70	6,30	9,20	109,00
2011	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	12,73	6,40	6,20	39,20	233,00
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ (говядина)	120	53,41	15,80	18,10	0,00	216,00
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	20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,02	0,60	0,40	19,40	83,00
Итого				134,06	35,80	35,10	118,00	911,00
Всего				240,75	59,40	65,40	213,90	1 658,00

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ
17 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								
ТТК	21	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	17,92	4,50	6,30	9,50	109,00
2011	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,65	2,70	5,70	38,00	215,00
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ (говядина)	120	53,42	15,80	18,10	0,00	216,00
ТТК	5	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С МАСЛОМ (помидор)	100	23,53	0,00	2,80	0,00	24,00
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	19,02	83,00	0,40	19,40	1,00
		ГРУША	100	34,90	0,40	0,30	10,20	47,00
Итого				168,09	113,60	34,50	123,20	831,00
Всего				168,09	113,60	34,50	123,20	831,00

зав. производством

Исматулаева Е.А.