

Утверждаю

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

# МЕНЮ

23 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>								
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,80	4,60	7,00	30,80	200,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	53,52	17,30	18,00	6,70	247,00
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	17,62	0,20	0,10	10,40	44,00
<b>Итого</b>				<b>108,59</b>	<b>29,40</b>	<b>26,10</b>	<b>94,50</b>	<b>713,00</b>
<b>Всего</b>				<b>108,59</b>	<b>29,40</b>	<b>26,10</b>	<b>94,50</b>	<b>713,00</b>

Зав.производством



Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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


# МЕНЮ

23 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	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	250	18,48	8,20	8,10	37,80	251,00
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	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	8,19	0,40	0,00	10,70	47,00
<b>Итого</b>				<b>59,98</b>	<b>17,30</b>	<b>21,70</b>	<b>73,60</b>	<b>559,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ (говядина)	250/10	37,78	7,40	9,10	18,40	180,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,61	1,60	7,20	33,60	204,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	53,39	17,30	18,10	6,70	248,00
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
<b>Итого</b>				<b>176,45</b>	<b>34,70</b>	<b>35,60</b>	<b>119,20</b>	<b>916,00</b>
<b>Всего</b>				<b>236,43</b>	<b>52,00</b>	<b>57,30</b>	<b>192,80</b>	<b>1 475,00</b>

Зав. производством



Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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


# МЕНЮ

23 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>								
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	24,00	1,30	6,00	28,00	170,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ(говядина)	100	44,62	14,40	15,00	5,60	206,00
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	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	17,62	0,20	0,10	10,40	44,00
<b>Итого</b>				<b>93,32</b>	<b>21,70</b>	<b>21,90</b>	<b>81,70</b>	<b>599,00</b>
<b>Всего</b>				<b>93,32</b>	<b>21,70</b>	<b>21,90</b>	<b>81,70</b>	<b>599,00</b>

Зав. производством



Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

# МЕНЮ

23 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	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ (говядина)	250/10	34,18	7,70	5,10	21,60	160,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	21,61	4,60	1,50	30,70	152,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	53,42	15,80	18,10	0,00	216,00
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
<b>Итого</b>				<b>135,49</b>	<b>32,00</b>	<b>25,50</b>	<b>94,60</b>	<b>721,00</b>
<b>Всего</b>				<b>135,49</b>	<b>32,00</b>	<b>25,50</b>	<b>94,60</b>	<b>721,00</b>

зав.производством

Исматулаева Е.А.