

Утверждаю



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

# МЕНЮ

27 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	250	12,05	5,80	6,00	34,00	209,00
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
<b>Итого</b>				<b>46,58</b>	<b>14,60</b>	<b>19,60</b>	<b>69,00</b>	<b>510,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	250	27,13	6,40	6,80	21,90	170,00
2011	265	ПЛОВ СО СВИНИНОЙ	250	62,93	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
<b>Итого</b>				<b>141,94</b>	<b>117,40</b>	<b>50,70</b>	<b>142,80</b>	<b>1 056,00</b>
<b>Всего</b>				<b>188,52</b>	<b>132,00</b>	<b>70,30</b>	<b>211,80</b>	<b>1 566,00</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Исматулаева Е.А.



Утверждаю

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

# МЕНЮ

27 апреля 2024 г.

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

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	265	ПЛОВ С КУРИЦЕЙ	250	48,44	24,10	27,10	50,40	525,00
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
<b>Итого</b>				<b>76,10</b>	<b>114,40</b>	<b>28,50</b>	<b>116,40</b>	<b>748,00</b>
<b>Всего</b>				<b>76,10</b>	<b>114,40</b>	<b>28,50</b>	<b>116,40</b>	<b>748,00</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_

Исматулаева Е.А.

Утверждаю



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

# МЕНЮ

27 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	265	ПЛОВ С КУРИЦЕЙ	200	38,75	15,00	18,50	33,00	363,00
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
<b>Итого</b>				<b>64,84</b>	<b>103,80</b>	<b>19,70</b>	<b>90,10</b>	<b>543,00</b>
<b>Всего</b>				<b>64,84</b>	<b>103,80</b>	<b>19,70</b>	<b>90,10</b>	<b>543,00</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_

Исматулаева Е.А.



## МЕНЮ

27 апреля 2024 г.

**12-18 лет Ученики (обед плат.)**

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>Обед</b>								
		РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ (говядина)	250	31,80	6,00	11,40	20,90	211,00
2011	335	ПЛОВ С КУРИЦЕЙ	180	26,61	4,60	5,30	30,70	185,00
ТТК	8	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	30,81	1,10	0,10	3,70	21,00
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	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	34,33	0,40	0,20	11,70	51,00
<b>Итого</b>				<b>132,20</b>	<b>14,70</b>	<b>17,30</b>	<b>83,50</b>	<b>547,00</b>
<b>Всего</b>				<b>132,20</b>	<b>14,70</b>	<b>17,30</b>	<b>83,50</b>	<b>547,00</b>

зав. производством

Исматулаева Е.А.