

Утверждаю

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

# МЕНЮ

2 мая 2024 г.



## 12-18 лет Ученики (обед плат.)

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	42,08	9,90	10,40	18,80	202,00
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	180	16,71	1,50	7,30	25,40	176,00
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	53,81	16,10	22,30	5,50	275,00
ТТК	5	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (огурец)	100	9,36	0,30	0,00	1,00	5,00
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	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,19	0,70	0,30	19,10	94,00
<b>Итого</b>				<b>140,80</b>	<b>31,10</b>	<b>40,60</b>	<b>86,30</b>	<b>831,00</b>
<b>Всего</b>				<b>140,80</b>	<b>31,10</b>	<b>40,60</b>	<b>86,30</b>	<b>831,00</b>

зав.производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

# МЕНЮ

2 мая 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>								
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	150	12,36	1,20	5,90	20,50	142,00
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	47,63	14,60	15,70	3,70	205,00
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	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,19	0,70	0,30	19,10	94,00
<b>Итого</b>				<b>77,26</b>	<b>22,40</b>	<b>22,70</b>	<b>81,00</b>	<b>620,00</b>
<b>Всего</b>				<b>77,26</b>	<b>22,40</b>	<b>22,70</b>	<b>81,00</b>	<b>620,00</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_

Исматулаева Е.А.

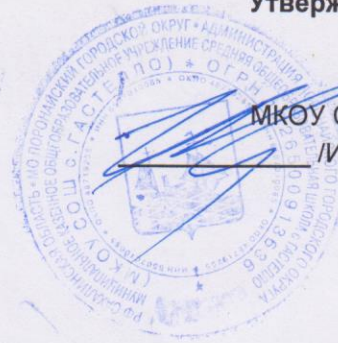
Утверждаю

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

# МЕНЮ

2 мая 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	
<b>Завтрак</b>								
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,84	1,40	7,10	24,60	170,00
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	47,63	14,60	15,70	3,70	205,00
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	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,19	0,70	0,30	19,10	94,00
<b>Итого</b>				<b>81,31</b>	<b>24,00</b>	<b>24,10</b>	<b>94,00</b>	<b>691,00</b>
<b>Всего</b>				<b>81,31</b>	<b>24,00</b>	<b>24,10</b>	<b>94,00</b>	<b>691,00</b>

Зав. производством

*Исма*

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илюценкова Г.А./

# МЕНЮ

2 мая 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>								
2016	3-182	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ	250	18,72	7,90	8,80	45,40	284,00
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	70	8,40	3,80	0,30	25,00	118,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	0,10	8,30	0,10	75,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	14,91	4,80	6,10	0,00	76,00
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	8,18	0,40	0,00	10,70	47,00
<b>Итого</b>				<b>60,21</b>	<b>17,00</b>	<b>23,50</b>	<b>81,20</b>	<b>600,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	96	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (курица)	250	31,14	6,60	7,00	17,80	156,00
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,72	1,40	7,10	24,60	170,00
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	120	57,17	17,50	19,00	4,40	248,00
ТТК	5	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (огурец)	100	20,80	0,70	0,10	2,10	12,00
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	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,19	0,70	0,30	19,10	94,00
<b>Итого</b>				<b>142,67</b>	<b>34,20</b>	<b>34,50</b>	<b>114,60</b>	<b>902,00</b>
<b>Всего</b>				<b>202,88</b>	<b>51,20</b>	<b>58,00</b>	<b>195,80</b>	<b>1 502,00</b>

Зав.производством

*Исмагулова*

Исмагулова Е.А.