

Утверждаю

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

# МЕНЮ

7 мая 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>								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ (говядина)	250/10	38,55	7,50	9,00	21,30	191,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	26,61	4,60	5,30	30,70	185,00
2011	268	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	120	53,42	17,00	18,10	5,60	242,00
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>144,86</b>	<b>31,90</b>	<b>32,80</b>	<b>84,50</b>	<b>741,00</b>
<b>Всего</b>				<b>144,86</b>	<b>31,90</b>	<b>32,80</b>	<b>84,50</b>	<b>741,00</b>

зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

# МЕНЮ

7 мая 2024 г.

7-11 лет

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	150	24,00	1,30	6,00	28,00	170,00
2011	268	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	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

7 мая 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			Энергетическая 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	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	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



Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

# МЕНЮ

7 мая 2024 г.

ОВЗ 12-18 лет

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>								
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	250	18,49	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
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	8,19	0,40	0,00	10,70	47,00
<b>Итого</b>				<b>45,08</b>	<b>12,50</b>	<b>15,60</b>	<b>73,60</b>	<b>483,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ (говядина)	250/10	37,79	7,40	9,10	18,40	180,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,60	1,60	7,20	33,60	204,00
2011	268	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	120	53,41	17,30	18,10	6,70	248,00
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>146,08</b>	<b>33,80</b>	<b>35,50</b>	<b>115,70</b>	<b>898,00</b>
<b>Всего</b>				<b>191,16</b>	<b>46,30</b>	<b>51,10</b>	<b>189,30</b>	<b>1 381,00</b>

Зав.производством

Исматулаева Е.А.