

Утверждаю



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

МЕНЮ
16 мая 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								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	13,31	5,60	4,70	20,10	142,00
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	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,22	0,10	0,00	9,90	40,00
Итого				32,93	9,60	12,20	55,10	367,00
Обед								
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	24,44	7,50	8,60	13,30	154,00
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С КУРИЦЕЙ	250	79,71	21,40	21,10	28,90	378,00
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	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,16	0,40	0,20	11,70	52,00
Итого				172,17	37,20	31,10	104,90	827,00
Всего				205,10	46,80	43,30	160,00	1 194,00

Зав.производством Исмагулова Е.А. Исмагулова Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

16 мая 2024 г.

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	
Завтрак								
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С КУРИЦЕЙ	250	79,16	21,40	21,00	28,90	377,00
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	24,26	0,60	0,20	4,40	21,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	0,10	7,20	0,10	67,00
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	35,34	0,40	0,20	11,70	52,00
Итого				157,41	29,80	29,60	91,70	739,00
Всего				157,41	29,80	29,60	91,70	739,00

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

16 мая 2024 г.

7-11 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С КУРИЦЕЙ	200	63,32	17,10	16,70	23,10	301,00
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	60	14,55	0,40	0,10	2,70	13,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	0,10	7,20	0,10	67,00
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	3,20	0,30	21,40	101,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	2,00	0,30	12,70	61,00
ТТК	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,31	0,40	0,20	11,70	52,00
Итого				130,26	23,20	24,80	71,70	595,00
Всего				130,26	23,20	24,80	71,70	595,00

Зав. производством

Исматулаева Е.А.





Утверждаю

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

МЕНЮ

16 мая 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								
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	27,17	7,30	8,70	13,80	158,00
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ	250	102,54	21,90	19,00	31,10	370,00
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	24,21	1,00	0,20	12,20	55,00
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	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	17,63	0,20	0,10	10,40	44,00
Итого				180,20	37,60	28,90	113,60	846,00
Всего				180,20	37,60	28,90	113,60	846,00

зав. производством _____

Исматулаева Е.А.

