

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
21 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	
<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	45,29	10,70	11,70	40,10	301,00
2011	268	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	120	53,42	17,00	18,10	5,60	242,00
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
<b>Итого</b>				<b>163,54</b>	<b>42,60</b>	<b>39,80</b>	<b>123,50</b>	<b>997,00</b>
<b>Всего</b>				<b>163,54</b>	<b>42,60</b>	<b>39,80</b>	<b>123,50</b>	<b>997,00</b>

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

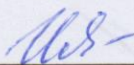
# МЕНЮ

21 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>								
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
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	8,18	0,40	0,00	10,70	47,00
ТТК	11	БАНАН	100	40,76	1,50	0,50	21,00	96,00
<b>Итого</b>				<b>85,82</b>	<b>14,00</b>	<b>16,10</b>	<b>94,60</b>	<b>579,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ (говядина)	250/10	37,94	7,40	9,10	18,40	180,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,60	1,60	7,20	33,60	204,00
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	120	51,40	23,00	32,70	0,10	369,00
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	35,16	0,40	0,20	11,70	52,00
<b>Итого</b>				<b>192,14</b>	<b>40,60</b>	<b>50,30</b>	<b>113,90</b>	<b>1 045,00</b>
<b>Всего</b>				<b>277,96</b>	<b>54,60</b>	<b>66,40</b>	<b>208,50</b>	<b>1 624,00</b>

Зав. производством



Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

# МЕНЮ

21 мая 2024 г.

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

Сборник рецептур	№ 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	180	28,81	4,60	7,00	30,80	200,00
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	120	50,94	23,00	32,50	0,10	367,00
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>106,03</b>	<b>35,10</b>	<b>40,60</b>	<b>87,90</b>	<b>833,00</b>
<b>Всего</b>				<b>106,03</b>	<b>35,10</b>	<b>40,60</b>	<b>87,90</b>	<b>833,00</b>

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

# МЕНЮ

21 мая 2024 г.

7-11 лет



Сборник рецептур	№ 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
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	100	42,44	19,20	27,10	0,10	306,00
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>91,14</b>	<b>26,50</b>	<b>34,00</b>	<b>76,20</b>	<b>699,00</b>
<b>Всего</b>				<b>91,14</b>	<b>26,50</b>	<b>34,00</b>	<b>76,20</b>	<b>699,00</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_

Исмагулаева Е.А.