



МЕНЮ

20 февраля 2025 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	
Завтрак								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	45,66	8,90	7,40	14,80	162,00
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	50	7,75	2,70	0,20	17,80	84,00
ТТК	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,33	0,10	0,00	9,90	40,00
Итого				54,74	11,70	7,60	42,50	286,00
Всего				54,74	11,70	7,60	42,50	286,00

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю



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

МЕНЮ

20 февраля 2025 г.

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

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								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	180	48,21	9,20	7,60	15,20	167,00
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	70	10,85	3,80	0,30	25,00	118,00
ТТК	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,31	0,10	0,00	9,90	40,00
Итого				60,37	13,10	7,90	50,10	325,00
Всего				60,37	13,10	7,90	50,10	325,00

Зав.производством

Исмагулова

Исмагулова Е.А.



Утверждаю

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

МЕНЮ

20 февраля 2025 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	
Обед								
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ	250	34,84	5,40	8,80	17,50	171,00
ТТК	22	РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ	150	55,52	12,90	11,90	22,10	240,00
2011	71	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	60	18,37	0,60	0,10	7,30	33,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,88	2,60	0,30	16,90	80,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,88	1,30	0,20	8,20	40,00
ТТК	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	17,62	0,20	0,10	10,40	44,00
Итого				132,11	23,00	21,40	82,40	608,00
Всего				132,11	23,00	21,40	82,40	608,00

Зав.производством

Исматулаева Е.А.