

Утверждаю



Директор
МБОУ СОШ с. Гастелло
/ Васильев Н.Н./

МЕНЮ

2 сентября 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	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	27,98	1,30	6,00	28,00	170,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ(говядина)	100	64,26	11,20	12,00	9,00	188,00
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	30,54	0,80	0,10	2,50	14,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,82	3,90	0,50	25,40	120,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,82	2,00	0,30	12,30	59,00
ТТК	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,36	0,30	0,10	13,30	56,00
ТТК	11	БАНАН	100	42,86	1,50	0,50	21,00	96,00
Итого				209,64	21,00	19,50	111,50	703,00
Всего				209,64	21,00	19,50	111,50	703,00

Зав.производством

Исма-тулаева

Исма-тулаева Е.А.



Утверждаю

Директор
МКОУ СОШ с. Бастелло
/ Васильев Н.Н. /

МЕНЮ

2 сентября 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	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	35,21	1,60	7,20	33,60	204,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	77,04	13,40	14,40	10,80	226,00
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	30,53	0,80	0,10	2,50	14,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	6,79	4,60	0,60	29,60	140,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,76	2,60	0,30	16,50	79,00
ТТК	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,35	0,30	0,10	13,30	56,00
ТТК	11	БАНАН	100	42,85	1,50	0,50	21,00	96,00
Итого				231,53	24,80	23,20	127,30	815,00
Всего				231,53	24,80	23,20	127,30	815,00

Зав.производством

Исматулаева Е.А.



МЕНЮ

2 сентября 2025 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	
Завтрак								
2011	168	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	250	21,94	8,20	8,10	37,70	250,00
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	70	10,85	3,80	0,30	25,00	118,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	12,30	0,10	7,20	0,10	67,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	16,42	4,50	4,00	0,00	55,00
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	8,48	0,40	0,00	10,70	47,00
ТТК	11	БАНАН	100	42,90	1,50	0,50	21,00	96,00
Итого				112,89	18,50	20,10	94,50	633,00
Обед								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ (говядина)	250/10	49,74	4,60	7,40	16,30	150,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	181	37,71	1,60	7,20	33,60	204,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	121	77,62	13,60	14,60	10,90	228,00
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	30,45	0,80	0,10	2,50	14,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	6,79	4,60	0,60	29,60	140,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,76	2,60	0,30	16,50	79,00
ТТК	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	35,15	0,30	0,10	13,30	56,00
Итого				241,22	28,10	30,30	122,70	871,00
Всего				354,11	46,60	50,40	217,20	1 504,00

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.



МЕНЮ

2 сентября 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	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ (говядина)	250/10	44,74	7,30	8,40	17,20	169,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	31,72	1,60	7,20	33,60	204,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина)	120	70,87	17,40	18,10	6,70	248,00
2011	71	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	30,74	0,80	0,10	2,50	14,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	6,79	4,60	0,60	29,60	140,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,76	2,60	0,30	16,50	79,00
ТТК	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	36,00	0,40	0,20	11,80	52,00
Итого				224,62	34,70	34,90	117,90	906,00
Всего				224,62	34,70	34,90	117,90	906,00

Зав.производством

Исматулаева Е.А.