



МЕНЮ

3 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	104	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ(говядина)	250	53,89	6,10	9,30	17,90	179,00
2011	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	14,58	2,90	6,00	40,00	226,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	85/35	46,57	14,20	13,10	3,30	189,00
2011	70	ОГУРЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ	100	17,32	0,80	0,10	1,70	13,00
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	15	КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ	200	21,34	0,20	0,10	15,80	67,00
Итого				164,25	31,40	29,50	124,80	893,00
Всего				164,25	31,40	29,50	124,80	893,00

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.



МЕНЮ
3 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	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200/20	121,02	13,00	11,00	33,00	283,00
ТТК	12	ПЕЧЕНЬЕ	30	7,34	2,10	3,30	20,50	113,00
ТТК	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200/5	24,07	4,70	5,00	14,00	124,00
ТТК	14	ГРУША	100	35,09	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				187,52	20,20	19,60	77,80	567,00
Всего				187,52	20,20	19,60	77,80	567,00

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю



Директор
ИКОУ СОШ № 10
Васильев Н.Н./

МЕНЮ

3 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	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	250/30	152,89	16,00	13,80	40,00	349,00
ТТК	12	ПЕЧЕНЬЕ	40	9,79	1,30	2,70	30,70	152,00
ТТК	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200/5	24,12	4,70	5,00	14,00	124,00
ТТК	14	ГРУША	100	35,08	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				221,88	22,40	21,80	95,00	672,00
Всего				221,88	22,40	21,80	95,00	672,00

Зав.производством

Исматулаева Е.А.



Директор
Гастелло
Васильев Н.Н./

МЕНЮ
3 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	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	250/30	153,03	16,20	13,90	40,40	352,00
ТТК	12	ПЕЧЕНЬЕ	40	9,79	1,30	2,70	30,70	152,00
ТТК	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200/5	24,66	4,70	5,00	14,00	124,00
ТТК	14	ГРУША	100	35,05	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				222,53	22,60	21,90	95,40	675,00
Обед								
2011	104	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ(говядина)	250	59,41	6,10	9,30	17,90	179,00
2011	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	14,36	2,90	6,00	40,00	226,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	85/35	46,11	14,40	13,30	3,40	193,00
2011	70	ОГУРЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ	100	17,32	0,80	0,10	1,70	13,00
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	15	КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ	200	21,55	0,20	0,10	15,80	67,00
Итого				169,30	31,60	29,70	124,90	897,00
Всего				391,83	54,20	51,60	220,30	1 572,00

Зав.производством Ис-м Исматулаева Е.А.