

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

МЕНЮ

22 февраля 2022 г.

7-11 лет ТЖС



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								
1980	323	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	20,02	3,5	8,5	26,6	191
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	43,34	19,2	27,2	0,1	306
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	17,43	0,7	0,1	1,9	11
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	1042	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	16,63			13,7	54
Итого				103,62	24,6	36	50	599
Завтрак 2								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	0,00	24,2	28,1	41,4	498
2008	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	100	0,00	1,7	10	1,2	100
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1980	1042	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	0,00			13,7	54
Итого				0,00	27,1	38,3	64	689
Обед								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (курица)	250	0,00	7,5	7,2	22,5	179
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	0,00	10,9	9,9	47,4	314
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	200	0,00	4,5	37,8	12,7	396
2020	54-3с- 2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	0,00				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1980	1042	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	0,00			13,7	54
Итого				0,00	24,1	55,1	104	980
Всего				103,62	75,8	129,4	218	2268

Зав.производством

Е.А.

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

22 февраля 2022 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								
2008	366	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	89,17	34,5	23,1	29,8	455
1980	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,20	0,7	0,3	22,5	105
Итого				97,37	35,2	23,4	52,3	560
Обед								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (курица)	250	17,83	7,5	7,2	22,5	179
1980	323	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	21,42	3,9	8,6	29,5	205
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	44,80	19,2	27,2	0,1	306
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	21,82	0,8	0,1	2,4	13
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	1042	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	16,72			13,7	54
Итого				128,79	32,6	43,3	75,9	794
Всего				226,16	67,8	66,7	128,2	1354

Зав.производством

Исмагулова

Исмагулова Е.А.

Утверждаю

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



МЕНЮ

22 февраля 2022 г.

12-18 лет ТЖС

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								
1980	323	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	21,35	3,9	8,6	29,5	205
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	43,31	19,2	27,2	0,1	306
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	17,44	0,7	0,1	1,9	11
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	1042	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	16,64			13,7	54
Итого				104,94	25	36,1	52,9	613
Обед								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (курица)	250	0,00	7,5	7,2	22,5	179
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	0,00	10,9	9,9	47,4	314
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	200	0,00	4,5	37,8	12,7	396
2020	54-3с- 2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	0,00				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1980	1042	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	0,00			13,7	54
Итого				0,00	24,1	55,1	104	980
Всего				104,94	49,1	91,2	156,9	1593

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.

Исмагулаева Е.А.