

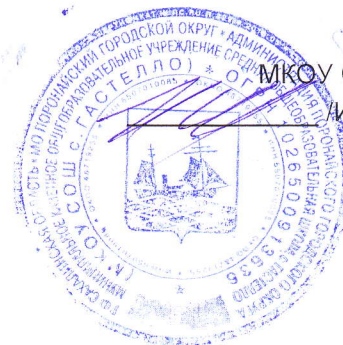
Утверждаю

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

МЕНЮ

18 марта 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								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	15,96	4,8	1,6	31,1	156
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75/5	40,02	19,2	24,2	0,1	280
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	17,50	1,9	8,9	7,7	119
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	13,61	1	0,2	20,2	92
Итого				93,29	28,1	35,1	66,8	684
Завтрак 2								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	0,00	7,1	7,9	43,7	268
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ	90	0,00	14,1	15,2	9,4	222
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	0,00	0,5	0,7	2,7	19
1980		ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	0,00	1		3,8	20
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(смородина)	200	0,00	0,2	0,1	15,1	62
Итого				0,00	24,1	24,1	82,4	628
Обед								
		БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	0,00	6,8	10,1	15,2	174
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	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	0,00	4,6	5,9		73
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1980	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,00	0,7	0,3	22,5	105
Итого				0,00	28,7	64,2	105,5	1099
Всего				93,29	80,9	123,4	254,7	2411

Зав.производством

Исмагулаева Е,А,

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

МЕНЮ

18 марта 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								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,74	6,5	2,2	42,3	213
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕННОЕ	75/5	40,29	19,2	23,4	0,1	274
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	17,50	1,9	8,9	7,7	119
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	13,61	1	0,2	20,2	92
Итого				99,34	29,8	34,9	78	735
Всего				99,34	29,8	34,9	78	735

Зав.производством

Исматулаева Е.А,

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

МЕНЮ

18 марта 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								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ,ЗАПЕЧЁННЫЙ	200/5	77,49	27,7	27,7	19,3	449
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	433	КАКАО	200	13,94	3,1	2,8	18,7	
Итого				93,23	30,8	30,5	38	449
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	18,67	7,1	6,9	17,1	155
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	20,02	3,7	7,7	23,3	172
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	80	34,52	15,3	21,6	0,1	245
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	14,00	1,5	7,1	6,2	95
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	13,61	1	0,2	20,2	92
Итого				105,22	29,8	43,7	74,6	796
Всего				198,45	60,6	74,2	112,6	1245

Зав. производством

Исмагулова

Исмагулова Е.А.,

Утверждаю

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

МЕНЮ

18 марта 2022 г.

ОВЗ 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								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ,ЗАПЕЧЁННЫЙ	150/5	24,39	10,9	8,8	4,8	151
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	433	КАКАО	200	13,94	3,1	2,8	18,7	
Итого				40,13	14	11,6	23,5	151
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	200	21,74	5,7	5,6	13,9	124
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	17,59	3,1	6,4	19,5	143
1980	712	МЯСО ПТИЦЫ ЖАРЕНОЕ	75	32,05	14,3	17,4	0,1	204
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	10,50	1,1	5,3	4,6	71
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	13,61	1	0,2	20,2	92
Итого				99,89	26,4	35,1	66	671
Всего				140,02	40,4	46,7	89,5	822

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.