

МЕНЮ

31 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	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	54,21	27,3	31,5	47,9	564
2008	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	100	22,37	1,9	9,9	1,1	~99
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				99,41	30,4	41,6	70,4	754
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	0,00	7,1	6,9	17,1	155
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	80	0,00	14,5	10,3	5,2	164
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	0,00	1,9	8,9	7,7	119
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
2008		ЯБЛОКО	150	0,00	0,5	0,5	12,9	62
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,1		16,3	64
Итого				0,00	25,3	26,8	66,9	601
Всего				99,41	55,7	68,4	137,3	1355

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Исмагулаева Е.А.,

Утверждаю

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

МЕНЮ

31 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								
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200/5	29,19	12,2	13,1	41,2	324
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	9,87	0,1	10,2	0,1	92
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,07	0,2		18,8	76
Итого				44,93	12,5	23,3	60,1	492
Обед								
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	31,07	8,7	13,1	22	233
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	280	59,39	29,1	35,1	49,4	608
2008	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	100	25,30	2,2	12	2,9	125
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	1042	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	16,72			13,7	54
Итого				136,88	41,2	60,4	95,7	1057
Всего				181,81	53,7	83,7	155,8	1549

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.

Исмагулаева Е.А.,

Утверждаю

Директор

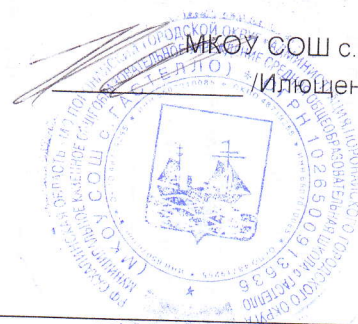
МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

31 марта 2022 г.

Ученики(обед) 12-18 лет



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ(курица)	200	17,51	5,1	9,1	9,6	136
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	210	39,87	20,1	23,3	36,5	422
САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	70	18,90	3	10,1	0,9	103
ХЛЕБ	70	6,20	1,2	0,2	7,7	37
НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	16,94			18,2	72
Итого		99,42	29,4	42,7	72,9	770
Всего		99,42	29,4	42,7	72,9	770

Бухгалтер (калькулятор) _____

Зав. производством (шеф-повар) Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

31 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	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	220	48,19	24,1	27,8	41,4	495
2008	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	100	22,28	1,9	9,8	1,2	99
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1980	1042	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	16,62			13,7	54
Итого				93,29	27,2	37,8	64	685
Завтрак 2								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	0,00	6,4	6,4	27,8	189
2008	237	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	80	0,00	21	26,5	4,3	325
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	0,00	2,4	10,1	9,5	140
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1983	123	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД (клубника)	200	0,00	0,3	1	15,7	73
Итого				0,00	31,3	44,2	65	764
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	0,00	7,1	6,9	17,1	155
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	80	0,00	14,5	10,3	5,2	164
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	0,00	1,9	8,9	7,7	119
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
2008		ЯБЛОКО	150	0,00	0,5	0,5	12,9	62
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,1		16,3	64
Итого				0,00	25,3	26,8	66,9	601
Всего				93,29	83,8	108,8	195,9	2050

Зав.производством

Исмагулова Е.А.

Исмагулова Е.А.,