

Утверждаю

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

МЕНЮ

6 мая 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	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	10,91	7,1	6,3	43,7	255
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ	90	62,98	20,4	50,5	12,5	562
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	3,18	0,9	0,6	5,2	30
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,62	0,4		18,9	76
Итого				85,89	30	57,6	88	960
Завтрак 2								
2008	181	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	0,00	5,2	7,7	36,2	229
2008	256	ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО- СТРОГАНОВСКИ	80	0,00	13,2	14,8	1,6	199
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	80	0,00	3,7	15,6	4,9	175
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
1980	933	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,1		16,3	64
Итого				0,00	23,4	38,3	66,7	704
Всего				85,89	53,4	95,9	154,7	1664

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

6 мая 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	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	10,82	7,1	6,3	43,7	255
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ	90	61,46	19,9	48	11,8	538
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	6,33	0,9	0,5	4	25
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,08	0,2		18,6	74
Итого				86,89	29,3	55	85,8	929
Всего				86,89	29,3	55	85,8	929

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

МЕНЮ

6 мая 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	302	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200/5	15,39	7,9	6,4	39,1	240
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8	6,40		6,6	0,1	60
2008	410	КИСЕЛЬ	200	5,51			26,5	105
Итого				29,10	7,9	13	65,7	405
Обед								
		БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	21,24	6,5	9,2	14,7	163
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,58	7,1	6,3	43,7	255
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ	100	38,62	12,6	28,7	10,4	337
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	2,53	0,3	0,5	2,4	16
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,08	0,2		18,6	74
Итого				79,45	27,9	44,9	97,5	882
Всего				108,55	35,8	57,9	163,2	1287

Зав.производством

Исматулаева Е.А,

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./

МЕНЮ

6 мая 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	302	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200/5	19,49	8,2	10,2	38,8	274
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8	6,40		6,6	0,1	60
2008	410	КИСЕЛЬ	200	5,52			26,5	105
Итого				33,21	8,2	16,8	65,4	439
Обед								
		БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	24,26	6,7	9,2	15	165
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,63	7,1	6,3	43,7	255
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С РИСОМ	100	38,26	12,6	28,7	10,4	337
2021	54-3с	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	5,62	0,5	0,5	2,7	18
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,09	0,2		18,6	74
Итого				85,26	28,3	44,9	98,1	886
Всего				118,47	36,5	61,7	163,5	1325

Зав.производством

Исматулаева Е.А.