

Согласовано



Директор

Иркутского СОШ с/Тастелло

Илющенко Г.А./

МЕНЮ

10 ноября 2023 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Обед								
1980	219	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250/25	25,20	9,5	9,7	18,4	192
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	56,87	22,2	25,8	19,8	385
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	59,83	1,6		6,2	33
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	3,1	0,3	20,1	95
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	2	0,3	12,7	61
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				166,41	39,4	36,3	97,4	858
Всего				166,41	39,4	36,3	97,4	858

зав.производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

10 ноября 2023 г.

7-11 лет



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	35,94	21	7	17,5	217
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	80	36,95	1		3,5	18
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	3,1	0,3	20,1	95
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	1,9	0,3	11,6	55
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				97,40	28	7,8	72,9	477
Всего				97,40	28	7,8	72,9	477

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

10 ноября 2023 г.

12-18 лет(м/им.,дети из семьи многод.,1 род..)

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	42,58	26,2	8,8	21,9	272
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	40,26	1		3,8	20
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	4,1	0,3	26,1	122
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	1,9	0,3	11,6	55
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				107,35	34,2	9,6	83,6	561
Всего				107,35	34,2	9,6	83,6	561

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.

Согласовано

директор
МКОУ СОШ с. Гастелло
Илющенкова С.А.

МЕНЮ

10 ноября 2023 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
1980	466	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	210/5	70,24	19,1	24,5	5,4	333
2007	8	БАТОН С МАСЛОМ	50/30	29,46	6,7	8,6		101
2016	1096	КИСЕЛЬ	200	7,03			27,2	108
		КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ	200	41,00				
1983	912	ЯБЛОКО	200	41,79	0,7	0,7	17,2	83
Итого				189,52	26,5	33,8	49,8	625
Обед								
1980	219	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ(курица)	250/25	19,37	9,5	9,7	18,4	192
2020	54-22м	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	42,64	26,2	8,8	21,9	272
2020	54-4з	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	40,06	1		3,8	20
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	4,1	0,3	26,1	122
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	1,9	0,3	11,6	55
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	19,01	1	0,2	20,2	92
Итого				126,58	43,7	19,3	102	753
Всего				316,10	70,2	53,1	151,8	1378

Зав.производством



Исмагулаева Е.А.

