

Согласовано



МЕНЮ

20 ноября 2023 г.

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2005	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,99	3,5	5,8	36,1	206
2008	273	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ (свинина)	100	52,09	15,6	37,2	9,7	418
1980	50	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	14,87	1,5	7,1	6,2	95
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	3,1	0,3	20,1	95
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	2,3	0,2	15,1	71
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,43	0,2		14,1	56
Итого				86,88	26,2	50,6	101,3	941
Всего				86,88	26,2	50,6	101,3	941

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А.

МЕНЮ

20 ноября 2023 г.

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								
2005	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,39	4,3	6,9	43,3	247
2008	273	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ (свинина)	100	52,10	15,6	37,2	9,7	418
1980	50	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	14,87	1,5	7,1	6,2	95
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	1,9	0,3	11,6	55
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,43	0,2		14,1	56
Итого				89,29	27,6	51,8	111	993
Всего				89,29	27,6	51,8	111	993

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

20 ноября 2023 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								
2005	173	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	200/10	19,98	8,3	10,8	40,6	284
2007	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ	50/10/30	38,81	6,8	16,4	0,1	169
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	5,52	0,5		14,6	60
		КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ	200	41,00				
Итого				105,31	15,6	27,2	55,3	513
Обед								
1980	208	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (курица)	250/25/10	32,45	9,5	13,7	16,6	220
2005	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,28	4,3	6,9	43,3	247
2008	273	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ (свинина)	100	52,15	15,6	37,2	9,7	418
1980	50	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	14,87	1,5	7,1	6,2	95
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,34	1,9	0,3	11,6	55
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,43	0,2		14,1	56
Итого				121,68	37,1	65,5	127,6	1213
Всего				226,99	52,7	92,7	182,9	1726

Зав.производством



Исмагулаева Е.А.

Согласовано

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

МЕНЮ

20 ноября 2023 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
1980	208	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (курица)	250/25/10	26,10	6,1	10,8	13,3	170
1980	747	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	13,70	5,1	5,5	52,1	272
		КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ (свинина)	100	57,37	16,3	41,9	0,6	426
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	18,60	1,9	8,9	7,7	119
1980	42	СЫР В НАРЕЗКЕ	30	22,34	6,8	8,8		108
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
		ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,82	0,2		14,1	56
Итого				145,43	41,5	76,5	120,6	1307
Всего				145,43	41,5	76,5	120,6	1307

зав.производством

Исматулаева Е.А.