

Утверждаю



Директор  
МБОУ СОШ с. ВОСТОК  
/В.А. Миниханова/

# МЕНЮ

30 ноября 2023 г.

Завтрак (7-11)лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	229	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	120	38,21	18,3	1	0,7	81
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	21,43	2,7	4,7	21,1	134
2008	19	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	12,46	0,5	0,1	1,5	8
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,04			13,8	55
<b>Итого</b>				<b>78,69</b>	<b>23,4</b>	<b>6,1</b>	<b>48,7</b>	<b>333</b>
<b>Всего</b>				<b>78,69</b>	<b>23,4</b>	<b>6,1</b>	<b>48,7</b>	<b>333</b>

Мед. сестра  О.В. Филина

Заведующий  Е.А. Неверова



Директор  
МБОУ СОШ с. ВОСТОК  
/В.А. Миниханова/

# МЕНЮ

30 ноября 2023 г.

## Завтрак (12-18)лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	229	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	120	38,21	18,3	1	0,7	81
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	25,65	3,2	5,6	25,4	161
2008	19	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	20,76	0,8	0,1	2,5	14
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,04			13,8	55
<b>Итого</b>				<b>91,21</b>	<b>24,2</b>	<b>7</b>	<b>54</b>	<b>366</b>
<b>Всего</b>				<b>91,21</b>	<b>24,2</b>	<b>7</b>	<b>54</b>	<b>366</b>

Мед. сестра

О.В. Филина

Заведующий

Е.А. Неверова

Утверждаю



Директор  
МБОУ СОШ с. ВОСТОК  
В.А. Миниханова/

# МЕНЮ

30 ноября 2023 г.

## Завтрак,обед (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	
2008	229	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	120	38,21	18,3	1	0,7	81
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	21,38	2,7	4,6	21,1	134
2008	19	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	20,76	0,8	0,1	2,5	14
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,04			13,8	55
2008	100	СУП КАРТОФ.С МАКАРОН. ИЗД. С КУРИЦЕЙ	200/15	13,83	5,9	7,9	14,8	149
2008	272	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ "ДОМАШНИЕ"	100	42,94	14,8	21	15,6	299
2008	326	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	9,47	3,5	4,4	35,3	191
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА"	60	7,12	0,9	3,7	4,8	55
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	1,83	0,5	2,4	3,1	34
2008	436	НАПИТОК КЛУБНИЧНЫЙ	200	16,75	0,2	0,1	23,2	92
		ХЛЕБ П ШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3	0,4	18,2	85
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>185,03</b>	<b>54,4</b>	<b>46,2</b>	<b>176,3</b>	<b>1299</b>
<b>Всего</b>				<b>185,03</b>	<b>54,4</b>	<b>46,2</b>	<b>176,3</b>	<b>1299</b>

Мед. сестра  О.В. Филина

Заведующий  Е.А. Неверова



Утверждаю  
 Директор  
 МБОУ СОШ с. ВОСТОК  
 /В.А. Миниханова/

## МЕНЮ

30 ноября 2023 г.

### Завтрак, обед(ОВЗ) 12-18лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
2008	229	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	120	38,21	18,3	1	0,7	81
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	25,60	3,2	5,6	25,4	161
2008	19	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	20,76	0,8	0,1	2,5	14
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,04			13,8	55
2008	100	СУП КАРТОФ.С МАКАРОН. ИЗД. С КУРИЦЕЙ	250/15	17,25	7,2	9,9	18,2	186
2008	272	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ "ДОМАШНИЕ"	120	51,49	17,8	25,2	18,6	358
2008	326	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	180	11,35	4,2	5,3	42,4	229
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	1,82	0,5	2,4	3,1	34
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА"	60	7,12	0,9	3,7	4,8	55
2008	436	НАПИТОК КЛУБНИЧНЫЙ	200	16,75	0,2	0,1	23,2	92
		ХЛЕБ П ШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3	0,4	18,2	85
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>203,09</b>	<b>59,9</b>	<b>54,3</b>	<b>194,1</b>	<b>1460</b>
<b>Всего</b>				<b>203,09</b>	<b>59,9</b>	<b>54,3</b>	<b>194,1</b>	<b>1460</b>

Мед. сестра  О.В. Филина

Заведующий  Е.А. Неверова