



Утверждаю

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

# МЕНЮ

7 февраля 2024 г.

## Завтрак (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	
<b>Завтрак</b>								
	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200/20	102,38	32,7	21,5	40,7	477
	12	ПЕЧЕНЬЕ	30	7,30	1	2	23	114
	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200/5	19,51	6,6	5,5	14,2	129
		ГРУША СВЕЖАЯ	100	35,23	0,4	0,3	9,4	42
<b>Итого</b>				<b>164,42</b>	<b>40,7</b>	<b>29,3</b>	<b>87,3</b>	<b>762</b>
<b>Всего</b>				<b>164,42</b>	<b>40,7</b>	<b>29,3</b>	<b>87,3</b>	<b>762</b>

Мед. сестра  О.В. Филина

Заведующий  Е.А. Неверова

Утверждаю

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

## МЕНЮ

7 февраля 2024 г.

### Завтрак (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	
<b>Завтрак</b>								
	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	250/30	129,88	41,2	27,2	53,7	611
	12	ПЕЧЕНЬЕ	40	9,73	1,3	2,7	30,6	152
	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200/5	19,52	6,6	5,5	14,2	129
		ГРУША СВЕЖАЯ	100	35,23	0,4	0,3	9,4	42
<b>Итого</b>				<b>194,36</b>	<b>49,5</b>	<b>35,7</b>	<b>107,9</b>	<b>934</b>
<b>Всего</b>				<b>194,36</b>	<b>49,5</b>	<b>35,7</b>	<b>107,9</b>	<b>934</b>

Мед. сестра  О.В. Филина

Заведующий  Е.А. Неверова



Утверждаю



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

# МЕНЮ

7 февраля 2024 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	
	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200/20	102,80	32,8	21,7	40,7	478
	12	ПЕЧЕНЬЕ	30	7,30	1	2	23	114
	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200/5	19,50	6,6	5,5	14,2	129
		ГРУША СВЕЖАЯ	100	35,26	0,4	0,3	9,4	42
	70	ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	100	17,27	0,8	0,1	1,5	12
	104	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	41,20	7,7	7,6	13,6	149
	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	65/25	38,57	14,8	10,4	2,4	170
	331	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	10,54	5,4	5,5	31,8	193
	15	КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ	200	28,23	0,3	0,1	15,8	67
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,40	4,6	0,6	27,3	128
<b>Итого</b>				<b>308,62</b>	<b>76,3</b>	<b>54,1</b>	<b>191,3</b>	<b>1537</b>
<b>Всего</b>				<b>308,62</b>	<b>76,3</b>	<b>54,1</b>	<b>191,3</b>	<b>1537</b>

Мед. сестра

О.В. Филина

Заведующий

Е.А. Неверова






## МЕНЮ

7 февраля 2024 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	
	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	250/30	130,30	41,4	27,3	53,7	613
	12	ПЕЧЕНЬЕ	30	7,30	1	2	23	114
	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200/5	19,50	6,6	5,5	14,2	129
		ГРУША СВЕЖАЯ	100	35,26	0,4	0,3	9,4	42
	70	ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	100	17,27	0,8	0,1	1,5	12
	104	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	51,67	9,6	9,5	17	187
	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	85/35	51,73	19,7	13,7	3,2	227
	331	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	180	12,69	6,6	6,4	38,2	232
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,40	2,5	0,4	15,5	73
	15	КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ	200	28,23	0,3	0,1	15,8	67
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	6,30	5,3	0,7	31,9	149
<b>Итого</b>				<b>363,65</b>	<b>94,2</b>	<b>66</b>	<b>223,4</b>	<b>1845</b>
<b>Всего</b>				<b>363,65</b>	<b>94,2</b>	<b>66</b>	<b>223,4</b>	<b>1845</b>

Мед. сестра  О.В. Филина

Заведующий  Е.А. Неверова