

Утверждаю

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



# МЕНЮ

16 апреля 2024 г.

## Завтрак (7-11)лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	100	72,92	15,40	15,10	13,80	243,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	23,99	3,30	5,70	21,60	148,00
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,30	0,20	7,70	37,00
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70	2,30	0,30	13,70	64,00
	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	8,90	0,10	0,00	9,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>110,21</b>	<b>22,40</b>	<b>21,30</b>	<b>66,30</b>	<b>533,00</b>
<b>Всего</b>				<b>110,21</b>	<b>22,40</b>	<b>21,30</b>	<b>66,30</b>	<b>533,00</b>

Мед. сестра  О.В. Филина

Заведующий  Е.А. Неверова



Утверждаю

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

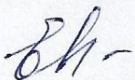


**МЕНЮ**  
16 апреля 2024 г.

**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>								
	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	120	87,51	18,50	18,10	16,60	291,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,79	4,00	6,90	25,90	177,00
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,90	0,20	11,60	55,00
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,00	0,40	18,20	85,00
	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	8,92	0,10	0,00	9,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>131,37</b>	<b>27,50</b>	<b>25,60</b>	<b>81,80</b>	<b>649,00</b>
<b>Всего</b>				<b>131,37</b>	<b>27,50</b>	<b>25,60</b>	<b>81,80</b>	<b>649,00</b>

Мед. сестра  О.В. Филина

Заведующий  Е.А. Неверова



Утверждаю

Директор

МБОУ СОШ с. ВОСТОК

/В.А. Миниханова/

**МЕНЮ**  
16 апреля 2024 г.

**Завтрак,обед (ОВЗ) 7-11 лет**



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ОВЗ</b>								
	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	100	72,88	15,40	15,10	13,80	243,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	23,99	3,30	5,70	21,60	148,00
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,30	0,20	7,70	37,00
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70	2,30	0,30	13,70	64,00
	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	8,90	0,10	0,00	9,50	41,00
	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ПОМИДОР/ОГУРЕЦ/ПЕРЦЕМ СЛАДКИЙ)	100	30,03	1,00	0,10	3,60	21,00
	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ	200	32,27	5,50	5,80	13,10	123,00
	238	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	32,80	12,50	12,40	5,00	175,00
	9	РИС С ОВОЩАМИ	100/50	19,38	2,80	6,60	26,10	171,00
	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	13,00	0,10	0,10	10,30	43,00
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,90	0,20	11,60	55,00
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,40	4,60	0,60	27,30	128,00
	11	БАНАНЫ СВЕЖИЕ	100	31,85	1,50	0,50	21,00	96,00
<b>Итого</b>				<b>277,45</b>	<b>52,30</b>	<b>47,60</b>	<b>184,30</b>	<b>1 345,00</b>
<b>Всего</b>				<b>277,45</b>	<b>52,30</b>	<b>47,60</b>	<b>184,30</b>	<b>1 345,00</b>

Мед. сестра  О.В. Филина

Заведующий  Е.А. Неверова



Утверждаю

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



**МЕНЮ**  
16 апреля 2024 г.

**Завтрак,обед(ОВЗ) 12-18лет**

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>ОВЗ</b>								
	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	120	87,47	18,40	18,00	16,50	291,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,84	4,00	6,90	25,90	178,00
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,90	0,20	11,60	55,00
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,00	0,40	18,20	85,00
	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	8,90	0,10	0,00	9,50	41,00
	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ПОМИДОР/ ОГУРЕЦ/ПЕРЦЕМ СЛАДКИЙ)	100	30,03	1,00	0,10	3,60	21,00
	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ	250	40,44	6,80	7,10	16,50	153,00
	238	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	120	39,06	14,90	14,60	5,90	207,00
	9	РИС С ОВОЩАМИ	110/70	24,71	3,20	8,00	29,20	196,00
	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	13,00	0,10	0,10	10,30	43,00
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,40	2,50	0,30	15,40	73,00
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	6,30	5,30	0,70	31,90	149,00
	11	БАНАНЫ СВЕЖИЕ	100	31,85	1,50	0,50	21,00	96,00
<b>Итого</b>				<b>320,15</b>	<b>62,70</b>	<b>56,90</b>	<b>215,50</b>	<b>1 588,00</b>
<b>Всего</b>				<b>320,15</b>	<b>62,70</b>	<b>56,90</b>	<b>215,50</b>	<b>1 588,00</b>

Мед. сестра  О.В. Филина

Заведующий  Е.А. Неверова