

Утверждаю

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

МЕНЮ

28 мая 2024 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	
Завтрак								
	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
Итого				110,21	22,40	21,30	66,30	533,00
Всего				110,21	22,40	21,30	66,30	533,00

Мед. сестра  О.В. Филина

Начальник х.о.  Е.А. Неверова

Утверждаю

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



МЕНЮ
28 мая 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	
Завтрак								
	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
Итого				131,37	27,50	25,60	81,80	649,00
Всего				131,37	27,50	25,60	81,80	649,00

Мед. сестра _____

О.В. Филина

Начальник х.о. _____

Е.А. Неверова

Утверждаю

Директор

МБОУ СОШ с. ВОСТОК

В.А. Миниханова/

МЕНЮ

28 мая 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	
ОВЗ								
	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	32,26	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	19,93	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
Итого				277,99	52,30	47,60	184,30	1 345,00
Всего				277,99	52,30	47,60	184,30	1 345,00

Мед. сестра

О.В. Филина

Начальник х.о.

Е.А. Неверова



Утверждаю

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

МЕНЮ
28 мая 2024 г.

Завтрак,обед(ОВЗ) 12-18лет



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-гическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ОВЗ								
	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	25,30	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
Итого				320,74	62,70	56,90	215,50	1 588,00
Всего				320,74	62,70	56,90	215,50	1 588,00

Мед. сестра  О.В. Филина

Начальник х.о.  Е.А. Неверова