

Утверждаю

Директор

МБОУ СОШ с. ВОСТОК

И.В.А. Миниханова/

МЕНЮ

1 октября 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	
Завтрак								
	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	60	43,73	9,20	9,00	8,30	146,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	22,80	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	9,87	0,10	0,00	9,50	41,00
Итого				80,80	16,20	15,20	60,80	436,00
Всего				80,80	16,20	15,20	60,80	436,00

Мед. сестра

О.В. Филина

Начальник х.о.

Е.А. Неверова

Утверждаю

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



МЕНЮ

1 октября 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	
Завтрак								
	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	80	58,30	12,30	12,00	11,00	194,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	27,36	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	9,89	0,10	0,00	9,50	41,00
Итого				101,70	21,30	19,50	76,20	552,00
Всего				101,70	21,30	19,50	76,20	552,00

Мед. сестра  О.В. Филина

Начальник х.о.  Е.А. Неверова



МЕНЮ

1 октября 2024 г.

Завтрак,обед (ОВЗ) 7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ОВЗ								
	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	60	43,74	9,20	9,00	8,30	145,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	22,80	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	9,87	0,10	0,00	9,50	41,00
	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ	200	32,56	5,50	5,80	13,10	123,00
	238	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	44,52	12,50	12,50	5,20	176,00
	9	РИС С ОВОЩАМИ	100/50	21,47	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
Итого				200,31	43,60	41,00	154,40	1 131,00
Всего				200,31	43,60	41,00	154,40	1 131,00

Мед. сестра  О.В. Филина

Начальник х.о.  Е.А. Неверова

Утверждаю

Директор

МБОУ СОШ с. ВОСТОК

Т.В.А. Миниханова/

МЕНЮ

1 октября 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	
ОВЗ								
	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	80	58,31	12,30	12,00	11,00	194,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	27,33	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	9,87	0,10	0,00	9,50	41,00
	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЕЦ)	60	17,93	0,50	0,10	1,50	8,00
	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ	250	41,11	6,80	7,30	16,50	155,00
	238	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	120	53,08	15,00	14,80	6,00	209,00
	9	РИС С ОВОЩАМИ	110/70	27,24	3,20	7,90	29,30	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
Итого				263,72	54,70	50,70	187,10	1 385,00
Всего				263,72	54,70	50,70	187,10	1 385,00

Мед. сестра

О.В. Филина

Начальник х.о.

Е.А. Неверова