Утверждаю

И.о. директора
МБОУ СОШ с. ВОСТОК
_____/П.А. Кобец/

МЕНЮ

26 ноября 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	23,81	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				**111,00**	**22,40**	**21,30**	**66,30**	**533,00**
Всего				**111,00**	**22,40**	**21,30**	**66,30**	**533,00**

Мед. сестра _____ О.В. Филина

Начальник х.о. _____ Е.А. Неверова

Утверждаю

И.о. директора
МБОУ СОШ с. ВОСТОК
_____ /П.А. Кобец/

МЕНЮ

26 ноября 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	28,57	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				**132,12**	**27,50**	**25,60**	**81,80**	**649,00**
Всего				**132,12**	**27,50**	**25,60**	**81,80**	**649,00**

Мед. сестра _____ О.В. Филина

Начальник х.о. _____ Е.А. Неверова

Утверждаю

И.о. директора
МБОУ СОШ с. ВОСТОК
_____ /Т.А. Кобец/

МЕНЮ

26 ноября 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	100	72,88	15,40	15,10	13,80	243,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	23,81	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	9,95	0,10	0,00	9,50	41,00
	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЕЦ)	100	29,89	0,80	0,10	2,50	14,00
	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ	200	32,92	5,50	5,80	13,10	123,00
	238	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	44,27	12,50	12,30	5,00	174,00
	9	РИС С ОВОЩАМИ	100/50	21,32	2,80	6,50	26,10	170,00
	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	32,37	1,50	0,50	21,00	96,00
Итого				**292,76**	**52,10**	**47,40**	**183,20**	**1 336,00**
Всего				**292,76**	**52,10**	**47,40**	**183,20**	**1 336,00**

Мед. сестра _____ О.В. Филина

Начальник х.о. _____ Е.А. Неверова

Утверждаю

И.о. директора
МБОУ СОШ с. ВОСТОК
_____ /П.А. Кобец/

МЕНЮ

26 ноября 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	
ОВЗ								
	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	120	87,56	18,50	18,10	16,60	292,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,53	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)	100	29,91	0,80	0,10	2,50	14,00
	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ	250	41,46	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	25,89	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
	11	БАНАНЫ СВЕЖИЕ	100	32,40	1,50	0,50	21,00	96,00
Итого				**337,55**	**62,70**	**57,30**	**214,70**	**1 585,00**
Всего				**337,55**	**62,70**	**57,30**	**214,70**	**1 585,00**

Мед. сестра _____ О.В. Филина

Начальник х.о. _____ Е.А. Неверова