



**МЕНЮ**  
25 февраля 2025 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	73,07	15,40	15,10	13,80	243,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	24,90	3,30	5,70	21,60	148,00
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,88	1,30	0,20	7,70	37,00
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,91	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
<b>Итого</b>				<b>112,63</b>	<b>22,40</b>	<b>21,30</b>	<b>66,30</b>	<b>533,00</b>
<b>Всего</b>				<b>112,63</b>	<b>22,40</b>	<b>21,30</b>	<b>66,30</b>	<b>533,00</b>

Мед. сестра \_\_\_\_\_  О.В. Филина

Начальник х.о. \_\_\_\_\_  Е.А. Неверова

Утверждаю

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



# МЕНЮ

25 февраля 2025 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	87,68	18,50	18,10	16,60	291,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	29,87	4,00	6,90	25,90	177,00
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,82	1,90	0,20	11,60	55,00
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,88	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
<b>Итого</b>				<b>134,12</b>	<b>27,50</b>	<b>25,60</b>	<b>81,80</b>	<b>649,00</b>
<b>Всего</b>				<b>134,12</b>	<b>27,50</b>	<b>25,60</b>	<b>81,80</b>	<b>649,00</b>

Мед. сестра  О.В. Филина


Начальник х.о.  Е.А. Неверова



**МЕНЮ**  
25 февраля 2025 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	73,02	15,40	15,10	13,80	243,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	24,89	3,30	5,70	21,60	148,00
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,88	1,30	0,20	7,70	37,00
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,91	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	33,56	5,50	5,80	13,10	123,00
	238	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	44,53	12,50	12,50	5,20	176,00
	9	РИС С ОВОЩАМИ	100/50	21,57	2,80	6,50	26,10	170,00
	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	13,01	0,10	0,10	10,30	43,00
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,82	1,90	0,20	11,60	55,00
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,82	4,60	0,60	27,30	128,00
	11	БАНАНЫ СВЕЖИЕ	100	32,37	1,50	0,50	21,00	96,00
<b>Итого</b>				<b>296,22</b>	<b>52,10</b>	<b>47,60</b>	<b>183,40</b>	<b>1 338,00</b>
<b>Всего</b>				<b>296,22</b>	<b>52,10</b>	<b>47,60</b>	<b>183,40</b>	<b>1 338,00</b>

Мед. сестра \_\_\_\_\_  О.В. Филина

Начальник х.о. \_\_\_\_\_  Е.А. Неверова

Утверждаю



**МЕНЮ**  
25 февраля 2025 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	87,70	18,50	18,10	16,50	292,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	29,81	4,00	6,80	25,90	177,00
	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,82	1,90	0,20	11,60	55,00
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,88	3,00	0,40	18,20	85,00
	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	250	42,18	6,80	7,20	16,50	155,00
	238	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	120	52,90	15,00	14,70	6,00	208,00
	9	РИС С ОВОЩАМИ	110/70	27,62	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	3,76	2,50	0,30	15,40	73,00
	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	6,79	5,30	0,70	31,90	149,00
	11	БАНАНЫ СВЕЖИЕ	100	32,37	1,50	0,50	21,00	96,00
<b>Итого</b>				<b>342,67</b>	<b>62,70</b>	<b>57,10</b>	<b>214,50</b>	<b>1 584,00</b>
<b>Всего</b>				<b>342,67</b>	<b>62,70</b>	<b>57,10</b>	<b>214,50</b>	<b>1 584,00</b>

Мед. сестра  О.В. Филина

Начальник х.о.  Е.А. Неверова