

Утверждаю

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

# МЕНЮ

4 марта 2025 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	
<b>Завтрак</b>								
	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	100	73,06	15,40	15,10	13,80	243,00
	331	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	11,53	5,50	5,40	31,80	193,00
	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
	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,62	0,00	0,00	9,10	36,00
<b>Итого</b>				<b>91,00</b>	<b>24,50</b>	<b>21,00</b>	<b>76,10</b>	<b>573,00</b>
<b>Всего</b>				<b>91,00</b>	<b>24,50</b>	<b>21,00</b>	<b>76,10</b>	<b>573,00</b>

Начальник х.о. \_\_\_\_\_

Е.А. Неверова

Утверждаю

И.о. директора  
МБОУ СОШ с. ВОСТОК  
Л.А. Кобець/



# МЕНЮ

4 марта 2025 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	
<b>Завтрак</b>								
	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	120	87,69	18,50	18,10	16,60	291,00
	331	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	180	13,84	6,60	6,50	38,10	232,00
	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
	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,62	0,00	0,00	9,10	36,00
<b>Итого</b>				<b>109,85</b>	<b>30,00</b>	<b>25,20</b>	<b>93,60</b>	<b>699,00</b>
<b>Всего</b>				<b>109,85</b>	<b>30,00</b>	<b>25,20</b>	<b>93,60</b>	<b>699,00</b>

Начальник х.о. \_\_\_\_\_

Е.А. Неверова



## МЕНЮ

4 марта 2025 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	
<b>ОВЗ</b>								
	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	100	73,02	15,40	15,10	13,80	243,00
	331	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	11,54	5,50	5,40	31,80	193,00
	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
	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,58	0,00	0,00	9,10	36,00
	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ПОМИДОР/ ОГУРЕЦ/ПЕРЦЕМ СЛАДКИЙ) С МАСЛОМ	100	36,06	1,00	2,90	3,60	45,00
	21	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	200	19,00	3,60	4,70	6,30	80,00
	262	СЕРДЦЕ В СОУСЕ	60/30	38,76	12,40	5,20	4,20	109,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	26,24	3,30	5,70	21,60	148,00
	20	СОК НАТУР В АССОРТИМЕНТЕ	200	19,16	1,90	0,00	18,20	83,00
	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
		ГРУША СВЕЖАЯ	100	35,87	0,40	0,30	9,40	42,00
<b>Итого</b>				<b>274,66</b>	<b>53,60</b>	<b>40,60</b>	<b>178,30</b>	<b>1 263,00</b>
<b>Всего</b>				<b>274,66</b>	<b>53,60</b>	<b>40,60</b>	<b>178,30</b>	<b>1 263,00</b>

Начальник х.о. \_\_\_\_\_

Е.А. Неверова

Утверждаю

И.о. директора  
МБОУ СОШ с. ВОСТОК  
П.А. Кобець



# МЕНЮ

4 марта 2025 г.

## Завтрак,обед(ОВЗ) 12-18лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>ОВЗ</b>								
	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	120	87,70	18,50	18,10	16,50	292,00
	331	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	180	13,77	6,60	6,50	38,10	231,00
	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
	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,58	0,00	0,00	9,10	36,00
	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ПОМИДОР/ ОГУРЕЦ/ПЕРЦЕМ СЛАДКИЙ) С МАСЛОМ	100	36,06	1,00	2,90	3,60	45,00
	21	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250	23,68	4,50	6,10	7,80	101,00
	262	СЕРДЦЕ В СОУСЕ	80/40	51,66	16,50	6,90	5,50	145,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	21,91	4,00	6,80	25,90	177,00
	20	СОК НАТУР В АССОРТИМЕНТЕ	200	19,16	1,90	0,00	18,20	83,00
	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
		ГРУША СВЕЖАЯ	100	35,87	0,40	0,30	9,40	42,00
<b>Итого</b>				<b>308,64</b>	<b>66,10</b>	<b>49,20</b>	<b>211,20</b>	<b>1 514,00</b>
<b>Всего</b>				<b>308,64</b>	<b>66,10</b>	<b>49,20</b>	<b>211,20</b>	<b>1 514,00</b>

Начальник х.о. \_\_\_\_\_

Е.А. Неверова