

Утверждаю

Директор
МБОУ СОШ с. ВОСТОК
А.И. Ищенко/



МЕНЮ

15 апреля 2025 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	100	73,07	15,40	15,10	13,80	243,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	26,24	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
Итого				113,97	22,40	21,30	66,30	533,00
Всего				113,97	22,40	21,30	66,30	533,00

Начальник х.о. _____

Е.А. Неверова



МЕНЮ
15 апреля 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	
Завтрак								
	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	120	87,69	18,50	18,10	16,60	291,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	31,49	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	9,89	0,10	0,00	9,50	41,00
Итого				135,77	27,50	25,60	81,80	649,00
Всего				135,77	27,50	25,60	81,80	649,00

Начальник х.о. _____

Е.А. Неверова



МЕНЮ
15 апреля 2025 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	73,03	15,40	15,10	13,80	243,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	26,24	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
	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ПОМИДОР/ ОГУРЕЦ/ПЕРЦЕМ СЛАДКИЙ)	100	35,58	1,00	0,10	3,60	21,00
	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ	200	34,00	5,50	5,80	13,10	124,00
	238	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	44,55	12,50	12,50	5,20	177,00
	9	РИС С ОВОЩАМИ	100/50	21,54	2,80	6,40	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	32,39	1,50	0,50	21,00	96,00
Итого				303,64	52,30	47,50	184,50	1 347,00
Всего				303,64	52,30	47,50	184,50	1 347,00

Начальник х.о. _____

Е.А. Неверова



МЕНЮ

15 апреля 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	
ОВЗ								
	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	120	87,74	18,50	18,10	16,60	292,00
	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	31,46	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
	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ПОМИДОР/ ОГУРЕЦ/ПЕРЦЕМ СЛАДКИЙ)	100	35,58	1,00	0,10	3,60	21,00
	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ	250	42,71	6,80	7,30	16,50	155,00
	238	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	120	53,54	15,00	15,00	6,30	212,00
	9	РИС С ОВОЩАМИ	110/70	27,58	3,20	7,90	29,30	196,00
	10	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	13,01	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	32,40	1,50	0,50	21,00	96,00
Итого				351,14	62,90	57,50	216,10	1 595,00
Всего				351,14	62,90	57,50	216,10	1 595,00

Начальник х.о. _____

Е.А. Неверова