



Утверждаю

директор  
МКОУ Заледеевская СОШ  
/Бабичев А.И/

## МЕНЮ

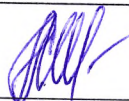
9 февраля 2024 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>6-10 лет льготники</b>								
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,31	3,6	4,6	37,7	206
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,4	2,9	3,7	43
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
<b>Итого</b>				<b>72,51</b>	<b>29</b>	<b>29,8</b>	<b>76,1</b>	<b>687</b>
<b>Персонал, платники</b>								
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	34,08	8,9	10,1	15,9	191
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	62,40	21,3	15,3	3,8	239
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	4,2	7,3	28,8	197
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,9	4,9	3,6	61
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
2011	425	БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ	100	22,45	7,3	8,4	72,4	393
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	12,03	2	5,1	10,9	99
<b>Итого</b>				<b>163,02</b>	<b>47,6</b>	<b>51,3</b>	<b>174,3</b>	<b>1349</b>
<b>ОВЗ 6-10 лет</b>								
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	34,08	8,9	10,1	15,9	191
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,31	3,6	4,6	37,7	206
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	62,40	21,3	15,3	3,8	239
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,4	2,9	3,7	43
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	4,2	7,5	28,8	200
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,9	4,9	3,6	61
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	12,03	2	5,1	10,9	99
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
<b>Итого</b>				<b>215,48</b>	<b>72,2</b>	<b>73,2</b>	<b>197,4</b>	<b>1738</b>
<b>ОВЗ 11-18 лет</b>								
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	34,08	8,9	10,1	15,9	191
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,31	3,6	4,6	37,7	206
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	62,40	21,3	15,3	3,8	239
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,4	2,9	3,7	43
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	4,2	7,3	28,8	197
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284



2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,9	4,9	3,6	61
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	12,03	2	5,1	10,9	99
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
2011	425	БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ	100	22,45	7,3	8,4	72,4	393
<b>Итого</b>				<b>237,93</b>	<b>79,5</b>	<b>81,4</b>	<b>269,8</b>	<b>2128</b>
<b>Мобилизованные 11-18</b>								
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	34,08	8,9	10,1	15,9	191
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	62,40	21,3	15,3	3,8	239
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	4,2	7,3	28,8	197
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,9	4,9	3,6	61
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
<b>Итого</b>				<b>130,94</b>	<b>41,2</b>	<b>38,1</b>	<b>110,4</b>	<b>949</b>
<b>М/О</b>								
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	34,08	8,9	10,1	15,9	191
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	62,40	21,3	15,3	3,8	239
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	4,2	7,3	28,8	197
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,9	4,9	3,6	61
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
<b>Итого</b>				<b>130,94</b>	<b>41,2</b>	<b>38,1</b>	<b>110,4</b>	<b>949</b>

шеф-повар \_\_\_\_\_



Теличкун А.А