



Утверждаю

директор  
МБОУ Залдеевская СОШ  
Бабичев А.И./

## МЕНЮ 11 сентября 2024 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>6-10 лет льготники</b>								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	150	70,75	21,50	22,80	41,50	497,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,27	0,20	0,10	15,00	60,00
2008	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	55	5,63	3,10	0,30	30,00	135,00
2008		ЯБЛОКО	150	25,50	0,60	0,60	14,70	71,00
<b>Итого</b>				<b>104,15</b>	<b>25,40</b>	<b>23,80</b>	<b>101,20</b>	<b>763,00</b>
<b>Персонал, платники</b>								
		ХЛЕБ	40	2,74	3,00	0,20	19,50	92,00
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	40,18	12,80	6,20	14,70	166,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,08	4,30	7,30	28,60	197,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	42,80	15,10	17,60	10,00	259,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,49	0,90	4,90	3,60	61,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,10	0,00	0,00	19,40	77,00
2011	35	САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ	100	26,23	6,50	7,80	5,30	118,00
<b>Итого</b>				<b>141,62</b>	<b>42,60</b>	<b>44,00</b>	<b>101,10</b>	<b>970,00</b>
<b>ОВЗ 6-10 лет</b>								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	150	70,75	21,50	22,90	41,70	500,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,27	0,20	0,10	15,00	60,00
2008	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	55	5,63	3,10	0,30	30,00	135,00
2008		ЯБЛОКО	150	25,50	0,60	0,60	14,70	70,00
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	40,18	12,80	6,20	14,80	166,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	42,80	15,10	17,60	10,10	259,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,08	4,30	7,30	28,60	197,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ № 364	50	2,49	0,90	4,90	3,60	61,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,10	0,00	0,00	19,40	77,00
		ХЛЕБ	80	5,48	5,90	0,50	38,90	184,00
<b>Итого</b>				<b>222,28</b>	<b>64,40</b>	<b>60,40</b>	<b>216,80</b>	<b>1 709,00</b>
<b>ОВЗ 11-18 лет</b>								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	150	70,75	21,50	22,90	41,70	500,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,27	0,20	0,10	15,00	60,00
2008	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	55	5,63	3,10	0,30	30,00	135,00
2008		ЯБЛОКО	150	25,50	0,60	0,60	14,70	70,00
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	40,18	6,40	3,30	7,40	85,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	42,80	15,10	17,60	10,10	259,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,08	4,30	7,30	28,60	197,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,49	0,90	4,90	3,60	61,00



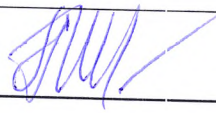
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,10	0,00	0,00	19,40	77,00
		ХЛЕБ	80	5,48	5,90	0,50	38,90	184,00
<b>Итого</b>				<b>222,28</b>	<b>58,00</b>	<b>57,50</b>	<b>209,40</b>	<b>1 628,00</b>

**Мобилизованные 11-18**

2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	40,18	12,80	6,20	14,80	166,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	42,80	15,10	17,60	10,10	259,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,08	4,30	7,30	28,60	197,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,49	0,90	4,90	3,60	61,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,10	0,00	0,00	19,40	77,00
		ХЛЕБ	80	5,48	5,90	0,50	38,90	184,00
<b>Итого</b>				<b>118,13</b>	<b>39,00</b>	<b>36,50</b>	<b>115,40</b>	<b>944,00</b>

**М/О**

2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	40,18	12,80	6,20	14,80	166,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	42,80	15,10	17,60	10,10	259,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,08	4,30	7,30	28,60	197,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,49	0,90	4,90	3,60	61,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,10	0,00	0,00	19,40	77,00
		ХЛЕБ	80	5,48	5,90	0,50	38,90	184,00
<b>Итого</b>				<b>118,13</b>	<b>39,00</b>	<b>36,50</b>	<b>115,40</b>	<b>944,00</b>

шеф-повар  Теличкун А.А