



Утверждаю

директор
МКОУ Заледеевская СОШ
/Бабичев А.И./

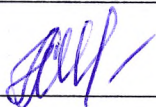
МЕНЮ

12 января 2024 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
6-10 лет льготники								
		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
Итого				72,51	29	29,8	76,1	687
Персонал, платники								
		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	425	БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ	100	22,45	7,3	8,4	72,4	393
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	3,56	0,2	0,1	15	60
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	12,03	2	5,1	10,9	99
Итого				161,00	47,8	51,4	169,9	1332
ОВЗ 6-10 лет								
		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
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	3,56	0,2	0,1	15	60
Итого				213,46	72,4	73,1	193	1718
Подвоз.ОВЗ 11-18 лет								
		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
		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
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	3,56	0,2	0,1	15	60
Итого				235,91	79,7	81,5	265,4	2111
М/О								
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
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	3,56	0,2	0,1	15	60
Итого				128,92	41,4	38,2	106	932
Мобилизованные 11-18								
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
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	3,56	0,2	0,1	15	60
Итого				128,92	41,4	38,2	106	932

шеф-повар _____



Теличкун А.А