

Утверждаю

директор
МКОУ Заледеевская СОШ
/Бабичев А.И./



МЕНЮ

13 марта 2025 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								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	13,60	3,60	4,70	37,70	208,00
2011	251	ПОДЖАРКА	50	37,22	11,60	16,10	2,40	201,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,11	0,30	0,10	15,20	62,00
		ХЛЕБ	40	2,76	3,00	0,20	19,50	92,00
2008		ЯБЛОКО	100	18,50	0,50	0,50	11,80	56,00
Итого				76,19	19,00	21,60	86,60	619,00
Персонал, платники								
		ХЛЕБ	40	2,76	3,00	0,20	19,50	92,00
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	29,19	7,50	7,30	16,80	163,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	23,29	2,50	15,30	14,70	208,00
		ГОЛЕНЬ КУР. ЖАРЕННАЯ	85	57,60	0,00	4,10	0,00	37,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,49	0,00	0,00	28,20	113,00
Итого				120,33	13,00	26,90	79,20	613,00
ОВЗ 6-10 лет								
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	29,19	7,50	7,30	16,80	163,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	23,29	2,50	15,50	14,70	209,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	50	29,13	10,90	11,00	0,00	142,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,49	0,00	0,00	28,20	113,00
		ХЛЕБ	80	5,52	5,90	0,50	38,90	184,00
Итого				94,62	26,80	34,30	98,60	811,00
ОВЗ 11-18 лет								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	13,60	3,60	4,80	37,70	208,00
2011	251	ПОДЖАРКА	50	37,22	11,60	16,10	2,40	201,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,11	0,30	0,10	15,20	62,00
		ХЛЕБ	40	2,76	3,00	0,20	19,50	92,00
2008		ЯБЛОКО	100	18,50	0,40	0,40	9,80	47,00
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	29,19	7,50	7,30	16,80	163,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	23,29	2,50	15,50	14,70	209,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	50	29,13	10,90	11,00	0,00	142,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,49	0,00	0,00	28,20	113,00
		ХЛЕБ	80	5,52	5,90	0,50	38,90	184,00
Итого				170,81	45,70	55,90	182,60	1 421,00
Подвозимые								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	13,60	3,60	4,80	37,70	208,00
2011	251	ПОДЖАРКА	50	37,22	11,60	16,10	2,40	201,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,11	0,30	0,10	15,20	62,00
		ХЛЕБ	40	2,76	3,00	0,20	19,50	92,00
2008		ЯБЛОКО	100	18,50	0,40	0,40	9,80	47,00

2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	29,19	7,50	7,30	16,80	163,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	23,29	2,50	15,50	14,70	209,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	50	29,13	10,90	11,00	0,00	142,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,49	0,00	0,00	28,20	113,00
		ХЛЕБ	80	5,52	5,90	0,50	38,90	184,00
Итого				170,81	45,70	55,90	183,20	1 421,00

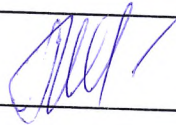
Мобилизованные 11-18

2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	29,19	7,50	7,30	16,80	163,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	23,29	2,50	15,50	14,70	209,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	58,26	21,80	22,00	0,00	284,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,49	0,00	0,00	28,20	113,00
		ХЛЕБ	80	5,52	5,90	0,50	38,90	184,00
Итого				123,75	37,70	45,30	98,60	953,00

М/О

2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	29,19	7,50	7,30	16,80	163,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	23,29	2,50	15,50	14,70	209,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	58,26	21,80	22,00	0,00	284,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,49	0,00	0,00	28,20	113,00
		ХЛЕБ	80	5,52	5,90	0,50	38,90	184,00
Итого				123,75	37,70	45,70	98,60	953,00

шеф-повар _____



Теличкун А.А