



Утверждаю

директор
МКОУ Заледеевская СОШ
/Бабичев А.И/

МЕНЮ

14 февраля 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								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	100	46,90	22,6	23,8	41,8	514
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	3,56	0,2	0,1	15	60
2008	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	55	5,47	3,2	0,2	30	135
Итого				55,93	26	24,1	86,8	709
Персонал, платники								
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	38,26	13,2	3,9	16,6	154
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	4,8	1,8	32,8	167
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	42,01	15,2	17,5	10,4	261
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	35	САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ	100	27,75	6,7	7,9	6,1	123
Итого				140,08	43,8	36,2	108,4	935
ОВЗ 6-10 лет								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	100	46,90	23,4	24,4	42	525
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	38,26	12,9	3,8	14,7	144
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	3,56	0,2	0,1	15	60
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	42,01	15,1	17,5	10	259
2008	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	55	5,47	3,2	0,2	30	135
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	4,2	1,7	28,7	147
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
2011	35	САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ	100	27,75	6,8	8	5,4	122
Итого				198,41	72,6	61,1	207,7	1714
ОВЗ 11-18 лет								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	100	46,90	23,4	24,4	42	525
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	38,26	12,9	3,8	14,7	144
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	3,56	0,2	0,1	15	60
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	42,01	15,1	17,5	10	259
2008	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	55	5,47	3,2	0,2	30	135
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	4,2	1,7	28,7	147
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
2011	35	САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ	100	27,75	6,8	8	5,4	122
Итого				198,41	72,6	61,1	207,7	1714
Мобилизованные 11-18								
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	38,26	12,9	6,2	14,7	166
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	42,01	15,1	17,5	10	259
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
Итого				114,73	39	36,4	115,4	944
М/О								
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	38,26	1	0,1	8,4	39
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	42,01	15,1	17,5	10	259
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	1,4	1,1	5,4	37
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
Итого				114,73	24,3	24,1	85,7	657

шеф-повар



Теличкун А.А