



Утверждаю

директор  
МКОУ Заледеевская СОШ  
/Бабичев А.И/

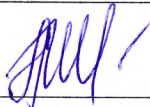
## МЕНЮ

15 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>								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	10,03	3,6	4,7	37,7	208
2011	251	ПОДЖАРКА	100	60,13	23,3	32,2	4,8	402
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
<b>Итого</b>				<b>76,26</b>	<b>30,2</b>	<b>37,2</b>	<b>77,2</b>	<b>764</b>
<b>Персонал, платники</b>								
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,3	7,3	16,8	163
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,5	15,2	14,6	208
		ГОЛЕНЬ КУР. ЖАРЕННАЯ	85	47,31		4,1		37
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20			28,2	113
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	100	27,91	8,2	18,6	60,9	443
<b>Итого</b>				<b>126,74</b>	<b>21</b>	<b>45,4</b>	<b>140</b>	<b>1056</b>
<b>ОВЗ 6-10 лет</b>								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	10,03	3,6	4,7	37,7	208
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,3	7,3	16,8	163
2011	251	ПОДЖАРКА	100	60,13	23,3	32,2	4,8	402
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,5	15,2	14,6	208
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20			28,2	113
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
<b>Итого</b>				<b>184,88</b>	<b>67,6</b>	<b>82,2</b>	<b>175,7</b>	<b>1716</b>
<b>ОВЗ 11-18 лет</b>								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	10,03	3,6	4,7	37,7	208
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,3	7,3	16,8	163
2011	251	ПОДЖАРКА	100	60,13	23,3	32,2	4,8	402
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,5	15,2	14,6	208
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20			28,2	113
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
<b>Итого</b>				<b>184,88</b>	<b>67,6</b>	<b>82,2</b>	<b>175,7</b>	<b>1716</b>
<b>Мобилизованные 11-18</b>								
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,3	7,3	16,8	163
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,5	15,2	14,6	208
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20			28,2	113

		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
<b>Итого</b>				<b>108,62</b>	<b>37,4</b>	<b>45</b>	<b>98,5</b>	<b>952</b>
<b>М/О</b>								
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,3	7,3	16,8	163
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,5	15,2	14,6	208
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20			28,2	113
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
2008	467	БУЛОЧКА С МАКОМ	100	13,20	8,1	14,5	60,7	405
<b>Итого</b>				<b>121,82</b>	<b>45,5</b>	<b>59,5</b>	<b>159,2</b>	<b>1357</b>

шеф-повар



Теличкун А.А