



Утверждаю

директор

МКОУ Заледеевская СОШ

/Бабичев А.И/

# МЕНЮ

17 мая 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>								
		ХЛЕБ	40	3,75	4,40	0,40	28,70	135,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,66	3,60	4,60	37,70	206,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	3,28	0,50	2,90	3,50	43,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	50	27,85	12,30	12,50	0,00	161,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,07	0,30	0,10	15,20	62,00
<b>Итого</b>				<b>48,62</b>	<b>21,10</b>	<b>20,50</b>	<b>85,10</b>	<b>607,00</b>
<b>Персонал, платники</b>								
		ХЛЕБ	40	2,55	3,00	0,20	19,50	92,00
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	25,21	8,90	10,20	16,00	191,00
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	59,97	21,30	15,30	3,70	239,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	23,05	4,30	7,30	28,60	197,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,45	0,90	4,90	3,60	61,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,09	0,00	0,00	19,40	77,00
2011	425	БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ	100	15,88	7,30	9,30	76,20	417,00
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	12,82	2,10	5,10	10,90	99,00
<b>Итого</b>				<b>148,04</b>	<b>47,80</b>	<b>52,30</b>	<b>177,90</b>	<b>1 373,00</b>
<b>ОВЗ 6-10лет</b>								
		ХЛЕБ	40	5,79	6,70	0,50	44,30	209,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,50	3,60	4,60	37,70	206,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,22	0,50	2,90	3,30	42,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	52,69	21,80	22,00	0,00	284,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,06	0,30	0,10	15,20	62,00
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	37,29	13,50	15,00	15,70	252,00
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	58,75	21,10	15,30	2,50	233,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	23,10	4,30	7,30	28,70	198,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,22	0,90	4,90	3,60	61,00
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	19,11	2,50	5,20	11,60	104,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,08	0,00	0,00	19,40	77,00
		ХЛЕБ	80	11,59	13,50	1,10	88,60	418,00
<b>Итого</b>				<b>232,40</b>	<b>88,70</b>	<b>78,90</b>	<b>270,60</b>	<b>2 146,00</b>
<b>ОВЗ 11-18 лет</b>								
		ХЛЕБ	40	3,63	4,20	0,30	27,70	131,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,50	3,60	4,60	37,70	206,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,23	0,50	2,90	3,30	42,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	52,68	21,80	22,00	0,00	284,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,05	0,30	0,10	15,20	62,00
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	25,46	9,30	10,70	15,30	195,00
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	58,75	21,10	15,30	2,50	233,00



2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	23,06	4,30	7,30	28,60	197,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,23	0,90	4,90	3,60	61,00
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	14,35	2,10	5,10	10,70	98,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,08	0,00	0,00	19,40	77,00
		ХЛЕБ	80	7,25	8,40	0,70	55,50	262,00
2011	425	БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ	100	25,51	9,40	10,00	72,50	417,00
<b>Итого</b>				<b>234,79</b>	<b>85,90</b>	<b>83,90</b>	<b>292,00</b>	<b>2 265,00</b>

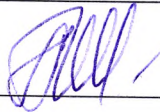
**Мобилизованные 11-18**

2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	23,53	8,00	9,30	11,60	162,00
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	63,73	22,60	17,90	0,50	254,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	12,30	3,00	1,40	18,80	101,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	0,77	0,90	4,90	3,60	61,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,73	0,00	0,00	6,10	25,00
		ХЛЕБ	80	12,16	15,00	1,20	98,70	466,00
<b>Итого</b>				<b>120,23</b>	<b>49,50</b>	<b>34,70</b>	<b>139,30</b>	<b>1 069,00</b>

**М/О**

2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	26,10	9,50	10,70	16,00	198,00
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	66,36	22,70	17,10	3,70	261,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	23,02	4,30	7,30	28,60	197,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,48	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	2,12	2,50	0,20	16,20	77,00
<b>Итого</b>				<b>126,17</b>	<b>39,90</b>	<b>40,20</b>	<b>87,50</b>	<b>871,00</b>

шеф-повар \_\_\_\_\_



Теличкун А.А