



Утверждаю

директор

МКОУ «Заледеевская СОШ»

/Бабичев А.И.

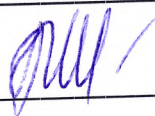
МЕНЮ

18 октября 2024 г.

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
6-10 лет льготники								
		ХЛЕБ	40	2,76	3,00	0,20	19,50	92,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	10,23	3,60	4,60	37,70	206,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,50	0,50	2,90	3,50	43,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	51,20	21,80	22,00	0,00	284,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,96	0,30	0,10	15,20	62,00
Итого				70,65	29,20	29,80	75,90	687,00
Персонал, платники								
		ХЛЕБ	40	2,76	3,00	0,20	19,50	92,00
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	25,53	8,90	10,10	16,00	191,00
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	78,71	21,30	15,30	3,70	239,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	23,78	4,30	7,30	28,60	197,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,50	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
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	13,22	2,00	5,10	10,80	99,00
Итого				152,60	40,40	42,90	101,60	956,00
ОВЗ 6-10лет								
		ХЛЕБ	40	2,76	3,00	0,20	19,50	92,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	10,23	3,60	4,60	37,70	206,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,50	0,50	2,90	3,60	43,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	51,20	21,80	22,00	0,00	284,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,95	0,30	0,10	15,20	62,00
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	25,53	8,90	10,10	16,00	191,00
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	50	39,35	10,70	7,70	1,90	120,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	23,78	4,30	7,30	28,60	197,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,50	0,90	4,90	3,60	61,00
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	13,22	2,00	5,10	10,80	99,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,10	0,00	0,00	19,40	77,00
		ХЛЕБ	80	5,52	5,90	0,50	38,90	184,00
Итого				186,64	61,90	65,40	195,20	1 616,00
ОВЗ 11-18 лет								
		ХЛЕБ	40	2,76	3,00	0,20	19,50	92,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	10,23	3,60	4,60	37,70	206,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,50	0,50	2,90	3,60	43,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	51,20	21,80	22,00	0,00	284,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,95	0,30	0,10	15,20	62,00
2008		МАНДАРИН	50	12,50	0,40	0,10	3,80	19,00
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	125	12,76	4,50	5,40	8,10	99,00
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	78,71	21,30	15,30	3,70	239,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	23,78	4,30	7,30	28,60	197,00

2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,50	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	5,52	5,90	0,50	38,90	184,00
Итого			212,51	66,50	63,30	182,10	1 563,00	
Подвозимые								
		ХЛЕБ	40	2,76	3,00	0,20	19,50	92,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	10,23	3,60	4,60	37,70	206,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,50	0,50	3,00	3,60	43,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	51,20	21,80	22,00	0,00	284,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,95	0,30	0,10	15,20	62,00
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	25,53	8,90	10,80	16,20	198,00
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	78,71	21,30	15,30	3,70	239,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	23,78	4,30	7,30	28,70	198,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,50	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	5,52	5,90	0,50	38,90	184,00
Итого			212,78	70,50	68,70	186,50	1 644,00	
Мобилизованные 11-18								
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	125	12,76	4,50	5,20	8,10	97,00
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	50	39,35	10,70	7,70	1,90	120,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	23,78	4,30	7,30	28,60	197,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,50	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	5,52	5,90	0,50	38,90	184,00
Итого			90,01	26,30	25,60	100,50	736,00	
М/О								
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	125	12,76	4,50	5,20	8,10	97,00
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	50	39,35	10,70	7,70	1,90	120,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	23,78	4,30	7,30	28,60	197,00
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,50	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	5,52	5,90	0,50	38,90	184,00
Итого			90,01	26,30	25,60	100,50	736,00	

шеф-повар _____



Теличкун А.А