



Утверждаю
 директор
 МКОУ Заледеевская СОШ
 /Бабичев А.И./

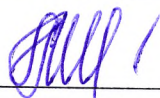
МЕНЮ

26 января 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								
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,31	3,6	4,6	37,7	206
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,4	2,9	3,7	43
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
Итого				72,51	29	29,8	76,1	687
Персонал, платники								
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	34,08	8,9	10,1	15,9	191
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	62,40	21,3	15,3	3,8	239
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
2011	425	БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ	100	22,45	7,3	8,4	72,4	393
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	12,03	2	5,1	10,9	99
Итого				163,02	47,6	51,3	174,3	1349
ОВЗ 6-10 лет								
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	34,08	8,9	10,1	15,9	191
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,31	3,6	4,6	37,7	206
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	62,40	21,3	15,3	3,8	239
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,4	2,9	3,7	43
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	4,2	7,3	28,8	197
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,9	4,9	3,6	61
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	12,03	2	5,1	10,9	99
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
Итого				215,48	72,2	73	197,4	1735
ОВЗ 11-18 лет								
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	34,08	8,9	10,1	15,9	191
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,31	3,6	4,6	37,7	206
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	62,40	21,3	15,3	3,8	239
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,4	2,9	3,7	43
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	4,2	7,3	28,8	197
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284

2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,9	4,9	3,6	61
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	12,03	2	5,1	10,9	99
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
2011	425	БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ	100	22,45	7,3	8,4	72,4	393
Итого				237,93	79,5	81,4	269,8	2128
Подвозимые								
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	34,08	8,9	10,1	15,9	191
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	62,40	21,3	15,3	3,8	239
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,31	3,6	4,6	37,7	206
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	4,2	7,3	28,8	197
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,4	2,9	3,7	43
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,40	0,9	4,9	3,6	61
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
Итого				203,45	70,2	67,9	186,5	1636
Мобилизованные 11-18								
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	34,08	8,9	10,1	15,9	191
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	62,40	21,3	15,3	3,8	239
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				130,94	41,2	38,1	110,4	949
М/О								
2011	118.2	СУП С КЛЕЦКАМИ	250	34,08	8,9	10,1	15,9	191
2012	254	РЫБА С ОВОЩАМИ	100	62,40	21,3	15,3	3,8	239
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				130,94	41,2	38,1	110,4	949

шеф-повар _____



Теличкун А.А