



Утверждаю

директор

МКОУ Зеледевская СОШ

/Бабичев А.И/

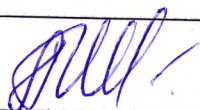
МЕНЮ

28 февраля 2024 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
6-10 лет льготники								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	100	46,90	21,4	22,7	41,5	496
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	3,56	0,2	0,1	15	60
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
Итого				52,86	24,6	23	76	648
Персонал, платники								
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	38,26	12,9	6,2	14,7	166
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	21,68	4,2	7,3	28,8	197
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	42,01	15,1	17,5	10	259
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	6,5	7,8	5,4	119
Итого				140,08	42,6	43,9	101,4	971
ОВЗ 6-10 лет								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	100	46,90	21,4	22,7	41,5	496
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	38,26	12,9	6,2	14,7	166
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	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
2011	35	САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ	100	27,75	6,5	7,8	5,4	119
Итого				198,41	70,3	67,2	207,3	1754
ОВЗ 11-18 лет								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	100	46,90	21,4	22,7	41,5	496
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	38,26	12,9	6,2	14,7	166
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	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
2011	35	САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ	100	27,75	6,5	7,8	5,4	119
Итого				198,41	70,3	67,2	207,3	1754
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	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

шеф-повар



Теличкун А.А