

Утверждаю

директор

Заледеевская СОШ

/Бабичев А.И/



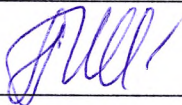
МЕНЮ

28 марта 2024 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
6-10 лет льготники								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	10,03	3,60	4,70	37,70	208,00
2011	251	ПОДЖАРКА	100	60,13	23,20	32,20	4,80	402,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,30	0,10	15,20	62,00
		ХЛЕБ	40	2,40	3,00	0,20	19,50	92,00
2008		АПЕЛЬСИН	411	94,70	3,70	0,80	33,30	177,00
Итого				170,96	33,80	38,00	110,50	941,00
Персонал, платники								
		ХЛЕБ	40	2,40	3,00	0,20	19,50	92,00
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,50	7,30	16,80	163,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,50	15,30	14,70	208,00
		ГОЛЕНЬ КУР.ЖАРЕННАЯ	85	47,31	0,00	4,10	0,00	37,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20	0,00	0,00	28,20	113,00
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	100	12,58	5,90	7,00	33,40	220,00
Итого				111,41	18,90	33,90	112,60	833,00
ОВЗ 6-10лет								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	10,03	3,60	4,80	37,70	208,00
2011	251	ПОДЖАРКА	100	60,13	23,20	32,20	4,80	402,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,30	0,10	15,20	62,00
		ХЛЕБ	40	2,40	3,00	0,20	19,50	92,00
2008		ЯБЛОКО	523	77,50	2,10	2,10	51,30	246,00
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,50	7,30	16,80	163,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,50	15,50	14,70	209,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,80	22,00	0,00	284,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20	0,00	0,00	28,20	113,00
		ХЛЕБ	80	4,80	5,90	0,50	38,90	184,00
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	100	12,58	1,90	5,60	3,90	75,00
Итого				274,96	71,80	90,30	231,00	2 038,00
ОВЗ 11-18 лет								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	10,03	3,60	4,80	37,70	208,00
2011	251	ПОДЖАРКА	100	60,13	23,20	32,20	4,80	402,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,30	0,10	15,20	62,00
		ХЛЕБ	40	2,40	3,00	0,20	19,50	92,00
2008		ЯБЛОКО	523	77,50	2,10	2,10	51,30	246,00
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,50	7,30	16,80	163,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,50	15,50	14,70	209,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,80	22,00	0,00	284,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20	0,00	0,00	28,20	113,00
		ХЛЕБ	80	4,80	5,90	0,50	38,90	184,00
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	100	12,58	1,90	5,60	3,90	75,00

2008		ЯБЛОКО	205	47,35	0,80	0,80	20,10	96,00
Итого				322,31	72,60	91,10	251,10	2 134,00
Мобилизованные 11-18								
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,50	7,30	16,80	163,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,50	15,50	14,70	209,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,80	22,00	0,00	284,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20	0,00	0,00	28,20	113,00
		ХЛЕБ	80	4,80	5,90	0,50	38,90	184,00
Итого				108,62	37,70	45,30	98,60	953,00
М/О								
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,50	7,30	16,80	163,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,50	15,40	14,70	208,00
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,80	22,00	0,00	284,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20	0,00	0,00	28,20	113,00
		ХЛЕБ	80	4,80	5,90	0,50	38,90	184,00
Итого				108,62	37,70	45,20	98,60	952,00

шеф-повар _____



Теличкун А.А