



Утверждаю

директор

МКОУ Залдеевская СОШ

/Бабичев А.И./

МЕНЮ

29 февраля 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	3,6	4,7	37,7	208
2011	251	ПОДЖАРКА	50	30,06	20,2	29,1	4,8	362
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2008		МАНДАРИН	123	39,40	1	0,2	9,2	47
Итого				85,59	28,1	34,3	86,4	771
Персонал, платники								
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,9	5	21,3	162
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	3,1	7,7	18,5	158
		ГОЛЕНЬ КУР.ЖАРЕННАЯ	85	47,31		4,1		37
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20			28,2	113
Итого				98,83	14	17	87,5	562
ОВЗ 6-10лет								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	10,03	3,6	0,5	37,7	170
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,2	4,9	16,2	138
2011	251	ПОДЖАРКА	100	60,13	22,6	37,7	2	437
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,5	12,1	14,5	180
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20			28,2	113
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
2008		МАНДАРИН	46	14,90	0,4	0,1	3,5	18
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	100	12,58	7	10,9	35,1	266
Итого				212,36	74,2	89	210,8	1944
ОВЗ 11-18 лет								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	10,03	3,6	0,5	37,7	170
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,2	4,9	16,2	138
2011	251	ПОДЖАРКА	100	60,13	22,6	38	2	439
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,5	12,1	14,5	180
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,70	0,3	0,1	15,2	62
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284
		ХЛЕБ	40	2,40	3	0,2	19,5	92
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20			28,2	113
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
2008		АПЕЛЬСИН	287	65,90	2,6	0,6	23,2	123
2008		ЯБЛОКО	326	48,30	1,3	1,3	31,9	153
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	200	25,16	7	10,9	35,1	266
Итого				324,24	77,7	91,1	262,4	2204

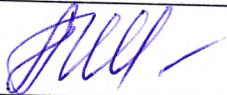
Мобилизованные 11-18

2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	7,2	7,3	16,2	160
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	18,05	2,5	15,2	14,6	208
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	100	54,70	21,7	22		284
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20			28,2	113
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
Итого				108,62	37,3	45	97,9	949

М/О

2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,87	5,4	4,5	1,4	68
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	13,54	1	7,4	3,3	85
2004	487	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	50	27,35	21,7	22		284
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20			28,2	113
		ХЛЕБ	80	4,80	5,9	0,5	38,9	184
Итого				76,76	34	34,4	71,8	734

шеф-повар _____



Теличкун А.А