



Директор  
(И.И.И. Кемеровская СОШ)  
Хомченко Е.Г.

**МЕНЮ**  
6 октября 2023 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК 6-10 Софин.</b>								
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	13,19	3,4	3,6	10,8	81
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	32,26	10,3	13,4	2,7	169
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,20	3,3	0,3	14,1	103
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6,75			28,2	113
<b>Итого</b>				<b>55,40</b>	<b>17</b>	<b>17,3</b>	<b>55,6</b>	<b>466</b>
<b>ЗАВТРАК ОВЗ 6-10 Софин</b>								
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	13,19	3,4	3,6	10,6	81
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	37,29	13,4	14,8	10,5	228
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,20	3,3	0,3	14,1	103
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6,75			28,2	113
<b>Итого</b>				<b>60,43</b>	<b>20,1</b>	<b>18,7</b>	<b>63,4</b>	<b>525</b>
<b>ЗАВТРАК 11-13 СОФИН</b>								
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	15,69	4,1	4,2	12,5	97
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	44,62	15,8	17,3	12	267
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6,75			28,2	113
<b>Итого</b>				<b>72,08</b>	<b>25,2</b>	<b>22</b>	<b>75,2</b>	<b>642</b>
<b>ЗАВТРАК 11-18</b>								
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	15,83	4,1	4,2	12,5	97
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	44,73	15,8	17,3	12	267
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6,75			28,2	113
<b>Итого</b>				<b>72,43</b>	<b>25,2</b>	<b>22</b>	<b>75,2</b>	<b>642</b>
<b>ЗАВТРАК ОВЗ 11-18 Краев</b>								
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	15,80	4,1	4,2	12,5	97
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	44,69	15,8	17,3	12	267
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6,75			28,2	113
<b>Итого</b>				<b>72,36</b>	<b>25,2</b>	<b>22</b>	<b>75,2</b>	<b>642</b>
<b>ЗАВТРАК РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА</b>								
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	15,84	4,1	4,2	12,5	97
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	44,73	15,8	17,3	12	267
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6,75			28,2	113
<b>Итого</b>				<b>72,44</b>	<b>25,2</b>	<b>22</b>	<b>75,2</b>	<b>642</b>
<b>ОБЕД 6-10</b>								
2008		ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	50	0,00	0,6		1,3	8
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	250	0,00	7,2	8	16,6	160
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	0,00	12,4	15,5	24,4	276
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	0,00			19,4	77
2008		АПЕЛЬСИН	128	0,00	1,1	0,3	10,2	54
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>24,6</b>	<b>24,1</b>	<b>86</b>	<b>678</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 6-10</b>								
2008		ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	50	9,47	0,6		1,3	8
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	250	17,47	7,2	8	16,6	160
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	24,15	12,4	15,5	24,4	276
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,20	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	11,70			19,4	77
2008		АПЕЛЬСИН	120	21,84	1,1	0,2	9,7	52
<b>Итого</b>				<b>87,83</b>	<b>24,6</b>	<b>24</b>	<b>85,5</b>	<b>676</b>
<b>ОБЕД 11-18</b>								
2008		ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	50	9,47	0,6		1,3	8
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	250	17,47	7,2	8	16,6	160
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	24,15	12,4	15,5	24,4	276
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	11,70			19,4	77
2008		АПЕЛЬСИН	194	35,31	1,7	0,4	15,7	83
<b>Итого</b>				<b>103,22</b>	<b>27,2</b>	<b>24,4</b>	<b>99,9</b>	<b>769</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 11-18</b>								
2008		ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	50	9,47	0,6		1,3	8
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	250	17,48	7,2	8	16,6	160
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	24,17	12,4	15,5	24,4	276
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	11,70			19,4	77
2008		АПЕЛЬСИН	194	35,30	1,7	0,4	15,7	83
<b>Итого</b>				<b>103,25</b>	<b>27,2</b>	<b>24,4</b>	<b>99,9</b>	<b>769</b>
<b>ОБЕД РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА</b>								
2008		ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	50	9,48	0,6		1,3	8
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	250	17,48	7,2	8	16,6	160
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	24,11	12,4	15,5	24,4	276
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	11,70			19,4	77
2008		АПЕЛЬСИН	194	35,30	1,7	0,4	15,7	83
<b>Итого</b>				<b>103,19</b>	<b>27,2</b>	<b>24,4</b>	<b>99,9</b>	<b>769</b>