

Утверждаю

Директор

(МКОУ «Березовская СОШ»)

/Хомченко Е.Г/

МЕНЮ
9 февраля 2024 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 6-10 Софин.								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	10,01	0,8	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	6,77	3	3,8	21,5	133
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	35,80	16,3	16,4		231
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,42			19,4	77
Итого				61,48	23,4	22,4	56,6	554
ЗАВТРАК 11-13 СОФИН								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	10,01	0,8	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	16,02	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	110	39,52	17,8	20,3		254
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,42			19,4	77
Итого				74,36	26	28,6	62,3	648
ЗАВТРАК ОВЗ 11-13								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	10,01	0,8	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	16,02	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,61	17,9	19,8		252
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,42			19,4	77
Итого				74,45	26,1	28,1	62,3	646
ЗАВТРАК 11-18								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	10,00	0,8	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	16,02	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,61	17,9	19,8		252
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,42			19,4	77
Итого				74,46	26,1	28,1	62,3	646
ЗАВТРАК ОВЗ 11-18								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	10,00	0,8	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	16,02	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,62	17,9	19,8		252
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,42			19,4	77
Итого				74,46	26,1	28,1	62,3	646
ЗАВТРАК РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	10,00	0,8	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	16,02	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,61	17,9	19,8		252
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,42			19,4	77
Итого				76,49	26,1	28,3	70,7	708
ОБЕД 6-10								
2008		ПОМИДОР СОЛЕНЬИЙ	25	5,68	0,3		0,7	4
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	20,18	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	34,02	12,5	17,1	22,1	275
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,00			18	40
Итого				79,26	23,9	26,3	75,1	605
ОБЕД ОВЗ 6-10								
2008		ПОМИДОР СОЛЕНЬИЙ	25	5,68	0,3		0,7	4
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	20,18	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	34,02	12,5	17,1	22,1	275
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,00			18	40
Итого				79,26	23,9	26,3	75,1	605
ОБЕД ОВЗ 11-13								
2008		ПОМИДОР СОЛЕНЬИЙ	50	11,16	0,6		1,3	8
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	20,18	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	42,29	15,9	21,3	27,5	344
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,00			18	40
Итого				95,06	29,6	30,7	89,6	740
ОБЕД 11-18								
2008		ПОМИДОР СОЛЕНЬИЙ	50	11,16	0,6		1,3	8
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	20,18	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	42,38	15,9	21,3	27,5	344
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,00			18	40
Итого				95,12	29,6	30,7	89,6	740
ОБЕД ОВЗ 11-18								
2008		ПОМИДОР СОЛЕНЬИЙ	50	11,15	0,6		1,3	8
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	20,17	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	42,20	15,9	21,3	27,5	344
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,00			18	40
Итого				94,96	29,6	30,7	89,6	740

Заведующая столовой

Узалина О. В.