

Утверждаю

Директор
(МКОУ «Березовская СОШ»)
Хомченко Е.Г.

МЕНЮ
16 февраля 2024 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 6-11 Софин.								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	11,81	0,4	0,1	0,9	7
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	200	34,49	12	18,1	46,5	370
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,00			18	40
Итого				65,69	15,7	18,5	79,5	520
ЗАВТРАК 6-11								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	11,81	0,4	0,1	0,9	7
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	200	34,79	12	18,1	46,5	370
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,00			18	40
Итого				66,00	15,7	18,5	79,5	520
ЗАВТРАК ОВЗ 6-11								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	11,81	0,4	0,1	0,9	7
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	200	34,79	12	18,1	46,5	370
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,00			18	40
Итого				66,00	15,7	18,5	79,5	520
ЗАВТРАК 12-18								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	11,81	0,4	0,1	0,9	7
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	38,00	13,2	19,9	51,2	407
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,00			18	40
Итого				71,25	18,9	20,5	92,6	619
ЗАВТРАК ОВЗ 12-18								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	11,81	0,4	0,1	0,9	7
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	37,97	13,2	19,9	51,2	407
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,00			18	40
Итого				71,21	18,9	20,5	92,6	619
ЗАВТРАК РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	11,80	0,4	0,1	0,9	7
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	37,94	13,2	19,9	51,2	407
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,00			18	40
Итого				71,18	18,9	20,5	92,6	619
ОБЕД 6-11								
2008		СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ	250	0,00	4,7	7,5	12,6	153
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	0,00	4,4	5,8	31,2	200
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	60/30	0,00	5,1	11,1	7,8	164
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00	3,3	0,3	14,1	103
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,00	0,2	0,1	15	60
Итого				0,00	17,7	24,8	80,7	680
ОБЕД ОВЗ 6-11								
2008		СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ	250	36,49	4,7	7,5	12,6	153
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	11,64	4,4	5,8	31,2	200
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	60/30	38,21	5,1	11,1	7,8	164
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,00	0,2	0,1	15	60
Итого				91,74	17,7	24,8	80,7	680
ОБЕД 12-18								
2008		СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ	250	35,09	4,7	7,5	12,6	153
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	12,97	5,2	6,5	37,4	235
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	80/30	50,11	6,3	13,4	7,8	198
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,00	0,2	0,1	15	60
Итого				105,60	21,7	28	95,3	811
ОБЕД ОВЗ 12-18								
2008		СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ	250	35,56	4,7	7,5	12,6	153
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	12,96	5,2	6,5	37,4	235
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	80/30	50,10	6,3	13,4	7,8	198
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,00	0,2	0,1	15	60
Итого				106,06	21,7	28	95,3	811

Заведующая столовой

Узолина О. В.