

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
19 января 2024 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК 6-10 Софин.</b>								
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	12,68	4,4	5,6	0,6	61
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	200	33,07	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
<b>Итого</b>				<b>65,15</b>	<b>19,7</b>	<b>24</b>	<b>79,2</b>	<b>574</b>
<b>ЗАВТРАК 11-13 СОФИН</b>								
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	12,68	4,4	5,6	0,6	61
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	36,35	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
<b>Итого</b>				<b>70,46</b>	<b>22,9</b>	<b>26</b>	<b>92,3</b>	<b>673</b>
<b>ЗАВТРАК ОВЗ 11-13 краев</b>								
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	12,68	4,4	5,6	0,6	61
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	36,35	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
<b>Итого</b>				<b>70,47</b>	<b>22,9</b>	<b>26</b>	<b>92,3</b>	<b>673</b>
<b>ЗАВТРАК 11-18</b>								
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	12,68	4,4	5,6	0,6	61
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	36,39	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
<b>Итого</b>				<b>70,51</b>	<b>22,9</b>	<b>26</b>	<b>92,3</b>	<b>673</b>
<b>ЗАВТРАК ОВЗ 11-18 Краев</b>								
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	12,68	4,4	5,6	0,6	61
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	36,38	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
<b>Итого</b>				<b>70,48</b>	<b>22,9</b>	<b>26</b>	<b>92,3</b>	<b>673</b>
<b>ЗАВТРАК РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА</b>								
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	12,68	4,4	5,6	0,6	61
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	36,43	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
<b>Итого</b>				<b>70,57</b>	<b>22,9</b>	<b>26</b>	<b>92,3</b>	<b>673</b>
<b>ОБЕД 6-10</b>								
2008		СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ	250	35,69	4,7	7,5	12,6	153
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	5,87	3,6	4,6	37,7	206
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	80/30	38,24	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	1,98	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>85,18</b>	<b>16,9</b>	<b>23,6</b>	<b>87,2</b>	<b>686</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 6-10 краев</b>								
2008		СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ	250	35,69	4,7	7,5	12,6	153
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	5,87	3,6	4,6	37,7	206
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	80/30	38,24	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	1,98	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>85,18</b>	<b>16,9</b>	<b>23,6</b>	<b>87,2</b>	<b>686</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 11-13краев</b>								
2008		СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ	250	34,32	4,7	7,5	12,6	153
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7,03	4,3	5,5	45,2	247
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	80/30	50,13	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	1,98	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>98,89</b>	<b>20,8</b>	<b>27</b>	<b>103,1</b>	<b>823</b>
<b>ОБЕД 11-18</b>								
2008		СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ	250	34,32	4,7	7,5	12,6	153
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7,03	4,3	5,5	45,2	247
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	80/30	50,13	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	1,98	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>98,89</b>	<b>20,8</b>	<b>27</b>	<b>103,1</b>	<b>823</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 11-18 краев</b>								
2008		СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ	280	34,78	4,7	7,5	12,6	153
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7,01	4,3	5,5	45,2	247
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	80/30	50,14	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	1,97	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>99,34</b>	<b>20,8</b>	<b>27</b>	<b>103,1</b>	<b>823</b>