

Утверждаю

Директор

(МКОУ «Березовская СОШ»)

/Хомченко Е.Г./

МЕНЮ

26 января 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	9,88	0,0	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	8,57	3	3,6	21,5	133
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	90	32,35	14,6	16,5		208
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
Итого				57,79	21,7	20,5	56,6	531
ЗАВТРАК 11-13 СОФИН								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	9,88	0,0	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	15,53	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,66	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	5,58			19,4	77
Итого				74,05	26,1	28,1	62,3	646
ЗАВТРАК ОВЗ 11-13 краев								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	9,88	0,0	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	15,54	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,67	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	5,58			19,4	77
Итого				74,07	26,1	28,1	62,3	646
ЗАВТРАК 11-18								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	9,88	0,0	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	15,54	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,66	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	5,58			19,4	77
Итого				74,05	26,1	28,1	62,3	646
ЗАВТРАК ОВЗ 11-18 Краев								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	9,88	0,0	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	15,54	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,66	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	5,58			19,4	77
Итого				74,05	26,1	28,1	62,3	646
ЗАВТРАК РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	9,88	0,0	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	15,54	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,66	17,9	19,8		252
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
Итого				75,10	28,1	28,3	70,7	708
ОБЕД 6-10								
2008		ПОМИДОР СОЛЕНЬИЙ	25	0,00	0,3		0,7	4
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	0,00	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	0,00	12,5	17,1	22,1	275
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00	3,3	0,3	14,1	103
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,00			18	40
Итого				0,00	23,9	26,3	75,1	605
ОБЕД ОВЗ 6-10 краев								
2008		ПОМИДОР СОЛЕНЬИЙ	25	5,21	0,3		0,7	4
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	19,28	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	33,05	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				75,94	23,9	26,3	75,1	605
ОБЕД ОВЗ 11-13краев								
2008		ПОМИДОР СОЛЕНЬИЙ	50	10,23	0,6		1,3	8
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	19,27	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	41,09	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				92,03	29,6	30,7	89,5	740
ОБЕД 11-18								
2008		ПОМИДОР СОЛЕНЬИЙ	50	10,23	0,6		1,3	8
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	19,27	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	41,09	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				92,03	29,6	30,7	89,5	740
ОБЕД ОВЗ 11-18 краев								
2008		ПОМИДОР СОЛЕНЬИЙ	50	10,23	0,6		1,3	8
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	19,28	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	41,01	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				91,95	29,6	30,7	89,5	740

Заведующая столовой

Узолина О.В.