

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
 27 февраля 2024 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК 6-11 Софин.</b>								
2011	62	БОРЩ С МЯСОМ	250	29,97	10,4	14,2	20	231
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,48			19,4	77
2008		МАНДАРИН	106	22,18	0,8	0,2	8	40
<b>Итого</b>				<b>61,03</b>	<b>14,5</b>	<b>14,7</b>	<b>61,5</b>	<b>451</b>
<b>ЗАВТРАК 6-11</b>								
2011	62	БОРЩ С МЯСОМ	250	30,04	10,4	14,2	20	231
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,48			19,4	77
2008		МАНДАРИН	106	22,19	0,8	0,2	8	40
<b>Итого</b>				<b>61,10</b>	<b>14,5</b>	<b>14,7</b>	<b>61,5</b>	<b>451</b>
<b>ЗАВТРАК ОВЗ 6-11</b>								
2011	62	БОРЩ С МЯСОМ	250	30,04	10,4	14,2	20	231
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,48			19,4	77
2008		МАНДАРИН	106	22,19	0,8	0,2	8	40
<b>Итого</b>				<b>61,10</b>	<b>14,5</b>	<b>14,7</b>	<b>61,5</b>	<b>451</b>
<b>ЗАВТРАК 12-18</b>								
2011	62	БОРЩ С МЯСОМ	250	29,96	10,4	14,2	20	231
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,48			19,4	77
2008		МАНДАРИН	210	43,95	1,7	0,4	15,8	80
<b>Итого</b>				<b>84,82</b>	<b>17,4</b>	<b>15,1</b>	<b>77,7</b>	<b>553</b>
<b>ЗАВТРАК ОВЗ 12-18</b>								
2011	62	БОРЩ С МЯСОМ	250	30,37	10,4	14,2	20	231
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,48			19,4	77
2008		МАНДАРИН	210	43,95	1,7	0,4	15,8	80
<b>Итого</b>				<b>85,24</b>	<b>17,4</b>	<b>15,1</b>	<b>77,7</b>	<b>553</b>
<b>ЗАВТРАК РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА</b>								
2011	62	БОРЩ С МЯСОМ	250	30,23	10,4	14,2	20	231
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,48			19,4	77
2008		МАНДАРИН	210	43,94	1,7	0,4	15,8	80
<b>Итого</b>				<b>85,09</b>	<b>17,4</b>	<b>15,1</b>	<b>77,7</b>	<b>553</b>
<b>ОБЕД 6-11</b>								
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	23,70	10,1	10,7	14,9	191
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	200	35,45	12,4	17,2	50,9	384
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,29	0,1	0,1	27,9	113
2008		ЯБЛОКО	154	30,03	0,6	0,6	15,1	72
<b>Итого</b>				<b>99,87</b>	<b>26,5</b>	<b>28,9</b>	<b>122,9</b>	<b>863</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 6-11</b>								
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	23,66	10,1	10,7	14,9	191
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	200	35,17	12,4	17,2	50,9	384
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,29	0,1	0,1	27,9	113
2008		ЯБЛОКО	186	36,27	0,7	0,7	18,2	87
<b>Итого</b>				<b>105,79</b>	<b>26,6</b>	<b>29</b>	<b>126</b>	<b>878</b>
<b>ОБЕД 12-18</b>								
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	26,94	11,5	12	14,9	211
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	38,66	13,6	18,9	56,1	423
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,29	0,1	0,1	27,9	113
2008		ЯБЛОКО	210	40,95	0,8	0,8	20,6	99
<b>Итого</b>				<b>119,28</b>	<b>31,3</b>	<b>32,3</b>	<b>142</b>	<b>1011</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 12-18</b>								
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	26,95	11,5	12	14,9	211
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	38,59	13,6	18,9	56,1	423
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,29	0,1	0,1	27,9	113
2008		ЯБЛОКО	210	40,95	0,8	0,8	20,6	99
<b>Итого</b>				<b>119,22</b>	<b>31,3</b>	<b>32,3</b>	<b>142</b>	<b>1011</b>

Заведующая столовой

Узолина О В