

Утверждаю

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

МЕНЮ

27 октября 2023 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.								
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	12,47	4,4	5,6	0,3	60
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	200	33,16	13,5	18,6	46,5	384
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,20	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,48			19,4	77
Итого				54,31	21,2	24,5	80,3	624
ЗАВТРАК ОВЗ 6-10 Софин								
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	12,49	4,4	5,6	0,3	60
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	200	33,23	13,5	18,6	46,5	384
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,20	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,48			19,4	77
Итого				54,37	21,2	24,5	80,3	624
ЗАВТРАК 11-13 СОФИН								
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	12,45	4,4	5,6	0,3	60
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	40,90	16,5	22,3	51,2	445
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,48			19,4	77
Итого				64,01	26,2	28,4	93,4	747
ЗАВТРАК 11-18								
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	12,47	4,4	5,6	0,3	60
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	41,07	16,5	22,3	51,2	445
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,48			19,4	77
Итого				64,14	26,2	28,4	93,4	747
ЗАВТРАК ОВЗ 11-18 Краев								
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	12,45	4,4	5,6	0,3	60
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	41,07	16,5	22,3	51,2	445
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,48			19,4	77
Итого				64,13	26,2	28,4	93,4	747
ЗАВТРАК РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА								
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	12,48	4,4	5,6	0,3	60
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	41,05	16,5	22,3	51,2	445
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,48			19,4	77
Итого				64,14	26,2	28,4	93,4	747
ОБЕД 6-10								
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ И КРУПОЙ	250	19,69	4,4	5,8	21,1	163
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	5,87	3,6	4,6	37,7	206
2008	284	ТЕФТЕЛИ	90	54,47	6,9	14,1	10,7	222
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	1,40	0,5	2,9	2,2	37
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,20	3,3	0,3	14,1	103
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,98	0,2	0,1	15	60
Итого				86,61	18,9	27,8	100,8	791
ОБЕД ОВЗ 6-10								
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ И КРУПОЙ	250	19,69	4,4	5,8	21,1	163
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	5,85	3,6	4,6	37,7	206
2008	284	ТЕФТЕЛИ	90	54,18	6,9	14,1	10,7	222
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	1,29	0,5	2,9	2,2	37
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,20	3,3	0,3	14,1	103
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,98	0,2	0,1	15	60
Итого				86,18	18,9	27,8	100,8	791
ОБЕД 11-18								
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ И КРУПОЙ	250	19,69	4,4	5,8	21,1	163
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7,03	4,3	5,5	45,2	247
2008	284	ТЕФТЕЛИ	100	60,49	7,8	15,7	11,8	248
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	1,29	0,5	2,9	2,2	37
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,98	0,2	0,1	15	60
Итого				95,59	22,5	30,5	117,8	920
ОБЕД ОВЗ 11-18								
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ И КРУПОЙ	250	19,79	4,4	5,8	21,1	163
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7,02	4,3	5,5	45,2	247
2008	284	ТЕФТЕЛИ	100	60,54	7,8	15,7	11,8	248
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	1,38	0,5	2,9	2,2	37
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,98	0,2	0,1	15	60
Итого				95,82	22,5	30,5	117,8	920
ОБЕД РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА								
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ И КРУПОЙ	250	19,69	4,4	5,8	21,1	163
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7,04	4,3	5,5	45,2	247
2008	284	ТЕФТЕЛИ	100	60,63	7,8	15,7	11,8	248
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	1,40	0,5	2,9	2,2	37
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,12	5,3	0,5	22,5	165
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,98	0,2	0,1	15	60
Итого				95,86	22,5	30,5	117,8	920

Заведующая столовой

Узолина О.В.