Утверждаю

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

МЕНЮ

29 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		ПОМИДОР (СОЛЕНЫЙ)	25	5,59	0,3		0,7	4
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,11	5,5	4,8	31,3	191
2011	260	ГУЛЯШ	100	44,36	5,1	11,5	3	155
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,88	0,2	0,1	15	60
Итого				63,34	14,4	16,7	64,1	513
ЗАВТРАК 6-11								
2008		ПОМИДОР (СОЛЕНЫЙ)	25	5,59	0,3		0,7	4
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,11	5,5	4,8	31,3	191
2011	260	ГУЛЯШ	100	44,36	5,1	11,5	3	155
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,88	0,2	0,1	15	60
Итого				63,34	14,4	16,7	64,1	513
ЗАВТРАК ОВЗ 6-11								
2008		ПОМИДОР (СОЛЕНЫЙ)	25	5,59	0,3		0,7	4
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,11	5,5	4,8	31,3	191
2011	260	ГУЛЯШ	100	44,36	5,1	11,5	3	155
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,88	0,2	0,1	15	60
Итого				63,34	14,4	16,7	64,1	513
ЗАВТРАК 12-18								
2008		ПОМИДОР (СОЛЕНЫЙ)	30	6,71	0,4		0,8	5
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,11	5,5	4,8	31,3	191
2011	260	ГУЛЯШ	110	51,32	5,8	15,9	3,2	195
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,88	0,2	0,1	15	60
Итого				73,46	17,2	21,3	72,8	616
ЗАВТРАК ОВЗ 12-18								
2008		ПОМИДОР (СОЛЕНЫЙ)	30	6,71	0,4		0,8	5
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,11	5,5	4,8	31,3	191
2011	260	ГУЛЯШ	110	51,30	5,8	15,9	3,2	195
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,88	0,2	0,1	15	60
Итого				73,44	17,2	21,3	72,8	616
ЗАВТРАК РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА								
2008		ПОМИДОР (СОЛЕНЫЙ)	30	6,71	0,4		0,8	5
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	11,15	5,5	4,8	31,3	191
2011	260	ГУЛЯШ	110	51,32	5,8	15,9	3,2	195
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,88	0,2	0,1	15	60
Итого				76,51	17,2	21,3	72,8	616
ОБЕД 6-11								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	30	0,33	0,4	1,2	2,5	20
2011	112	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	12,88	7,2	6,1	18	155
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	13,15	6,6	5,4	38,3	228
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	42,76	15,8	17,2	11	262
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	1,58	0,5	2,9	2,2	37
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,76			23,3	93
Итого				79,66	33,8	33,1	109,4	898
ОБЕД ОВЗ 6-11								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	30	0,27	0,4	1,2	2,5	20
2011	112	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	12,62	7,2	6,1	18	155
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	12,77	6,6	5,4	38,3	228
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	42,84	15,8	17,2	11	262
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	1,59	0,5	2,9	2,2	37
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,76			23,3	93
Итого				79,26	33,8	33,1	109,4	898
ОБЕД 12-18								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	30	0,33	0,4	1,2	2,5	20
2011	112	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	12,59	7,2	6,1	18	155
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	15,50	7,9	6,5	46	273
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	51,37	16,8	20,3	12,3	307
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	1,50	0,5	2,9	2,2	37
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,77			23,3	93
Итого				92,48	40,1	37,5	126,8	1050
ОБЕД ОВЗ 12-18								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	30	0,27	0,4	1,2	2,5	20
2011	112	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	12,62	7,2	6,1	18	155
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	15,53	7,9	6,5	46	273
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	51,36	16,8	20,3	12,3	307
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	1,57	0,5	2,9	2,2	37
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,76			23,3	93
Итого				92,55	40,1	37,5	126,8	1050

Заведующая столовой _____ Узолина О. В