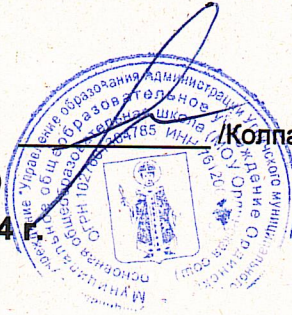


Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
8 апреля 2024 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ)	229	22,71	10,2	14,2	17,6	238
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ 50	59	22,91	8,9	9,1	7,4	148
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	209	15,82	6,5	8,9	41,1	269
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,2		0,5	4
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	8,00	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,43	27,9	32,7	102,5	816
Всего				75,43	27,9	32,7	102,5	816

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Жолпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
9 апреля 2024 г.



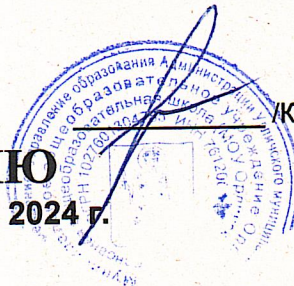
Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ.	210	16,76	5,7	4,5	10	104
2008	256	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	80	33,29	13,9	10	6,1	170
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	14,74	4,9	8,8	49,9	297
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,73	0,2	0,2	28,1	115
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,15	2,2	0,2	14,6	69
Итого				75,67	26,9	23,7	108,7	755
Всего				75,67	26,9	23,7	108,7	755

повар _____ Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Жолпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
10 апреля 2024 г.



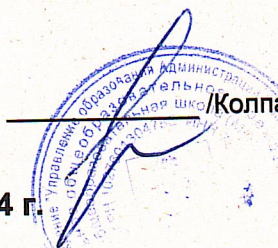
Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2010	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	249	24,76	7	15,3	20,4	251
2008	283	* ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	103	35,08	10,9	12,7	8,1	190
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	209	11,37	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	263	1,96	0,2		19,8	80
Итого				75,37	27,4	38,3	93,6	830
Всего				75,37	27,4	38,3	93,6	830

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
11 апреля 2024 г.



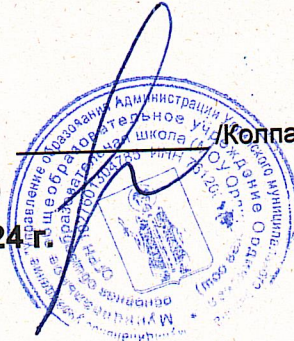
Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	212	18,47	6	13,9	10,7	191
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	204	33,00	16,2	23,1	22,3	363
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	95	22,36	11,1	23,6	38,4	409
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,03	35,2	60,9	83,7	1022
Всего				75,03	35,2	60,9	83,7	1022

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна

МЕНЮ
12 апреля 2024 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,2		0,5	4
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	223	14,60	1,6	9,7	8,2	130
2010	51	* КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	81	35,44	14,3	18,6	11,7	270
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	203	17,01	3,9	9,7	25,3	202
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	263	1,96	0,2		19,8	80
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,00	22,1	38,3	77,8	745
Всего				75,00	22,1	38,3	77,8	745

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна