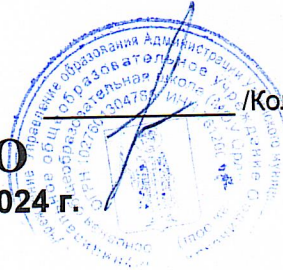


Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
9 декабря 2024 г.



Сборник рецептур	№ 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)	220	13,03	10,00	14,10	17,10	236,00
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	34,37	16,10	16,50	13,50	268,00
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	17,42	6,50	8,80	41,10	269,00
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,20	0,00	0,50	4,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,50	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				79,46	34,90	39,90	108,00	933,00
Всего				79,46	34,90	39,90	108,00	933,00

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ

10 декабря 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 С РЫБОЙ.	220	13,90	5,70	8,50	10,10	140,00
2008	256	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	37,38	15,30	10,90	6,70	186,00
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	19,30	4,80	8,70	49,80	296,00
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,53	2,20	0,20	14,60	69,00
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	2,40	1,30	15,30	0,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,60	0,00	0,00	19,40	77,00
Итого				79,00	30,40	29,60	115,90	768,00
Всего				79,00	30,40	29,60	115,90	768,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
11 декабря 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	230	11,39	2,00	11,30	18,70	190,00
2008	283	* ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	100	49,03	10,90	12,70	8,10	190,00
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	14,38	7,30	9,90	33,00	250,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,04	0,20	0,00	19,80	80,00
Итого				79,09	22,30	34,20	91,90	769,00
Всего				79,09	22,30	34,20	91,90	769,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
12 декабря 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	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	220	6,49	1,40	10,00	11,20	140,00
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	33,21	16,10	23,10	21,60	359,00
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	75	28,72	11,00	23,50	38,30	409,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,50	0,20	0,20	23,50	97,00
Итого				79,27	30,60	57,10	106,90	1 064,00
Всего				79,27	30,60	57,10	106,90	1 064,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Жолпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
13 декабря 2024 г.



Сборник рецептов	№ 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	0,20	0,00	0,50	4,00
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	220	17,40	1,50	9,70	7,90	129,00
2010	51	* КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	30,22	13,60	18,50	9,70	260,00
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	22,23	3,70	9,50	24,70	200,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,04	0,20	0,00	19,80	80,00
Итого				79,03	21,10	38,00	74,90	732,00
Всего				79,03	21,10	38,00	74,90	732,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна