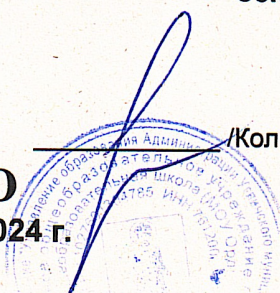


Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
1 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</b>								
2010	7	*ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	221	19,22	8	15	8,9	205
2008	265	* ПЛОВ	213	47,66	24,5	24,3	35,9	461
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	6,00	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,21	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>75,09</b>	<b>34,6</b>	<b>39,8</b>	<b>80,7</b>	<b>823</b>
<b>Всего</b>				<b>75,09</b>	<b>34,6</b>	<b>39,8</b>	<b>80,7</b>	<b>823</b>

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
2 февраля 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	
<b>Завтрак</b>								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	217	20,21	8	15,2	15,7	232
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	127	28,72	15,8	32,5	5,5	377
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	213	17,39	7,6	9	48	302
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,75	0,2	0,2	23,6	98
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,21	2,4	1,3	15,3	
<b>Итого</b>				<b>76,28</b>	<b>34</b>	<b>58,2</b>	<b>108,1</b>	<b>1009</b>
<b>Всего</b>				<b>76,28</b>	<b>34</b>	<b>58,2</b>	<b>108,1</b>	<b>1009</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна