

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ

1 апреля 2024 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2010	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	232	19,64	2,2	9,8	20,3	180
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	54	33,17	15,3	3,1	0,4	92
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	203	13,76	4,2	8,7	42,8	265
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,15	2,2	0,2	14,6	69
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,07			19,4	77
Итого				75,99	25,8	22,1	109,8	742
Всего				75,99	25,8	22,1	109,8	742

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Жолпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
2 апреля 2024 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2010	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ)	232	14,93	8,6	12,8	17,6	220
2010	55	* ГУЛЯШ	139	38,82	15,5	21,6	10	297
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,47	0,2	0,2	23,6	98
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	209	10,52	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,94	33,6	44,9	96,5	924
Всего				75,94	33,6	44,9	96,5	924

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
4 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	7	*ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	218	2547	8	15	8,6	203
2008	265	* ПЛОВ	213	43,92	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	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,89	34,6	39,8	80,4	821
Всего				75,89	34,6	39,8	80,4	821

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
5 апреля 2024 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	221	18,46	8,1	15,2	16,1	234
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	127	32,03	15,8	32,5	5,5	377
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	213	14,39	7,6	9	48	302
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,93	0,2	0,2	23,6	98
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	2,4	1,3	15,3	
Итого				75,01	34,1	58,2	108,5	1011
Всего				75,01	34,1	58,2	108,5	1011

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна