

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ

10 февраля 2025 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)	220	18,05	5,60	10,20	18,20	187,00
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	35,12	8,90	9,10	7,40	148,00
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	209	15,29	6,50	8,80	41,10	269,00
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,20	0,00	0,50	4,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	20	8,74	0,20	0,20	23,50	97,00
Итого				83,34	23,30	28,60	103,00	764,00
Всего				83,34	23,30	28,60	103,00	764,00

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
11 февраля 2025 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 С РЫБОЙ.	220	18,29	5,70	8,50	10,00	140,00
2008	256	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	35,00	15,30	10,90	6,70	186,00
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	15,16	4,80	8,70	49,80	296,00
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,52	2,20	0,20	14,60	69,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,74	0,20	0,20	23,50	97,00
Итого				83,06	30,10	28,80	116,90	847,00
Всего				83,06	30,10	28,80	116,90	847,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
12 февраля 2025 г.



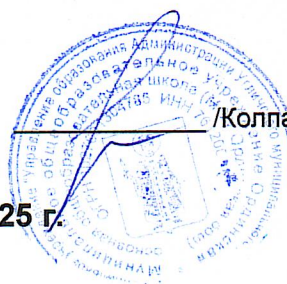
Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	230	14,56	2,10	11,30	19,50	194,00
2008	283	* ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	100	41,08	10,90	12,70	8,10	190,00
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	14,70	7,30	9,90	33,00	250,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	10,32	0,20	0,20	23,50	97,00
Итого				83,01	22,40	34,40	96,40	790,00
Всего				83,01	22,40	34,40	96,40	790,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
13 февраля 2025 г.



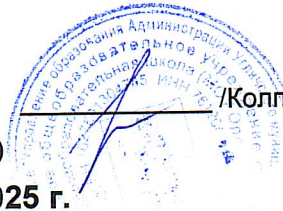
Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	220	7,88	1,40	9,90	10,40	137,00
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	36,87	16,20	23,20	22,30	363,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,86	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	95	27,06	11,00	23,50	38,30	409,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				83,02	30,70	57,10	106,80	1 065,00
Всего				83,02	30,70	57,10	106,80	1 065,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
14 февраля 2025 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЁТАНОЙ	220	15,37	1,40	9,60	7,50	127,00
2010	51	* КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	35,37	13,60	18,50	9,70	260,00
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	23,17	3,80	9,50	25,10	202,00
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,20	0,00	0,50	4,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,26	0,20	0,00	19,80	80,00
Итого				83,31	21,10	37,90	74,90	732,00
Всего				83,31	21,10	37,90	74,90	732,00

повар

Журавлева Татьяна Николаевна