

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/



МЕНЮ

10 марта 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	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ)	220	9,53	4,80	2,10	15,80	101,00
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	93	82,16	14,10	15,50	13,00	248,00
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	199	11,08	6,40	6,10	41,10	245,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	198	8,03	0,20	0,20	26,30	108,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				83,15	27,40	24,20	108,50	761,00
Всего				83,15	27,40	24,20	108,50	761,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

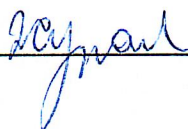
директор школы
МОУ Ординская оош

/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
11 марта 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	18,17	5,80	8,50	10,30	141,00
2008	256	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	33,44	15,30	10,90	6,70	186,00
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	20,17	4,80	8,70	49,80	296,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,87	0,20	0,20	23,50	97,00
Итого				83,00	28,00	28,60	102,60	779,00
Всего				83,00	28,00	28,60	102,60	779,00

повар



Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
12 марта 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	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	230	15,28	2,20	11,30	20,30	197,00
2008	283	* ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	100	46,99	10,90	12,70	8,10	190,00
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	14,78	7,30	9,90	33,00	250,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,65	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,30	0,20	0,00	19,80	80,00
Итого				83,20	22,50	34,20	93,50	776,00
Всего				83,20	22,50	34,20	93,50	776,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
13 марта 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	220	8,44	1,40	10,00	10,70	138,00
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	47,22	16,20	23,20	22,40	363,00
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	75	23,01	11,00	23,50	38,30	409,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,30	0,20	0,00	19,80	80,00
Итого				83,32	30,70	57,00	103,50	1 049,00
Всего				83,32	30,70	57,00	103,50	1 049,00

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

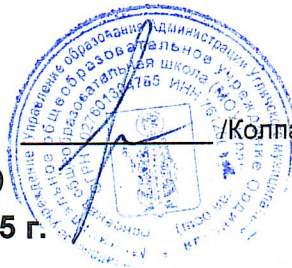
МЕНЮ

14 марта 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	
Обед								
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	220	19,13	1,50	9,70	8,00	130,00
2010	51	* КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	25,43	13,60	18,50	9,70	260,00
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	27,25	3,80	9,50	25,20	202,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,87	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				83,03	21,00	38,20	78,70	748,00
Всего				83,03	21,00	38,20	78,70	748,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ

17 марта 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	
Обед								
2010	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	220	14,42	2,10	9,90	20,30	179,00
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	100	40,32	15,30	3,10	0,40	92,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	23,30	4,10	8,60	42,70	264,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,38	0,00	0,00	19,40	77,00
Итого				83,77	23,40	21,90	95,10	671,00
Всего				83,77	23,40	21,90	95,10	671,00

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
18 марта 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	
Обед								
2010	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ)	220	22,08	8,60	12,80	17,60	220,00
2010	55	* ГУЛЯШ	120	44,15	15,50	21,60	10,00	297,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	6,00	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	14,58	7,30	9,90	33,00	250,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				83,06	33,50	44,80	96,40	923,00
Всего				83,06	33,50	44,80	96,40	923,00

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ

19 марта 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	
Обед								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	220	15,08	4,60	13,20	10,70	180,00
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	40,21	15,80	21,70	13,90	313,00
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	200	22,64	4,60	11,50	25,40	233,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,75	0,00	0,00	19,40	77,00
Итого				83,03	26,90	46,70	81,70	862,00
Всего				83,03	26,90	46,70	81,70	862,00

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
20 марта 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	7	*ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	220	10,91	1,90	9,90	8,60	132,00
2008	265	* ПЛОВ	200	60,15	17,90	30,00	39,10	499,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	9,97	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				83,38	21,90	40,40	83,50	787,00
Всего				83,38	21,90	40,40	83,50	787,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
21 марта 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								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	220	10,67	1,90	10,00	16,00	162,00
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	125	46,24	15,60	32,40	5,40	376,00
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	15,60	7,50	8,90	48,00	302,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,87	0,20	0,20	23,50	97,00
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	2,40	1,30	15,30	0,00
Итого				83,73	27,60	52,80	108,20	937,00
Всего				83,73	27,60	52,80	108,20	937,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна