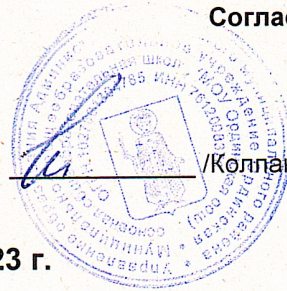


Согласовано



директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

# МЕНЮ

11 декабря 2023 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>								
2010	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	229	17,74	1,9	9,8	18,8	172
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	54	32,07	15,3	3,1	0,4	92
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	203	15,85	4,2	8,7	42,8	265
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,11			19,4	77
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,33	1,9	0,3	12,3	59
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,15	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>75,25</b>	<b>25,5</b>	<b>22,1</b>	<b>108,3</b>	<b>734</b>
<b>Всего</b>				<b>75,25</b>	<b>25,5</b>	<b>22,1</b>	<b>108,3</b>	<b>734</b>

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы

МОУ Ординская оош

/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**

12 декабря 2023 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2010	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ)	218	14,94	8,5	12,8	17,2	218
2010	55	* ГУЛЯШ	139	40,21	15,5	21,6	10	297
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,76	0,2	0,2	23,6	98
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	11,29	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,33	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>75,53</b>	<b>33,5</b>	<b>44,9</b>	<b>96,1</b>	<b>922</b>
<b>Всего</b>				<b>75,53</b>	<b>33,5</b>	<b>44,9</b>	<b>96,1</b>	<b>922</b>

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

# МЕНЮ

13 декабря 2023 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	220	21,53	7,9	16,5	11,3	224
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	60	25,18	16,1	16,5	13,5	268
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	210	15,05	4,2	8,5	24,8	193
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ плодов	200	7,11			19,4	77
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,33	1,9	0,3	12,3	59
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,15	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>75,35</b>	<b>32,3</b>	<b>42</b>	<b>95,9</b>	<b>890</b>
<b>Всего</b>				<b>75,35</b>	<b>32,3</b>	<b>42</b>	<b>95,9</b>	<b>890</b>

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

# МЕНЮ

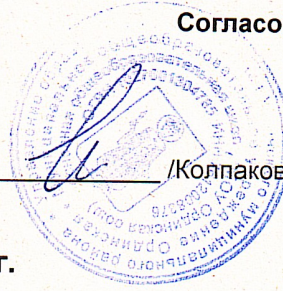
14 декабря 2023 г.

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>								
2010	7	*ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	225	16,71	1,8	9,8	8,2	130
2008	265	* ПЛОВ	215	45,95	18	30,1	39,2	499
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	12,31	0,4	0,1	22,5	94
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,33	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>75,24</b>	<b>38,8</b>	<b>59</b>	<b>144,8</b>	<b>1268</b>
<b>Всего</b>				<b>75,24</b>	<b>38,8</b>	<b>59</b>	<b>144,8</b>	<b>1268</b>

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
15 декабря 2023 г.

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	224	20,64	8,5	15,4	16,1	236
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	122	30,80	15,7	32,5	5	374
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	213	16,74	7,6	9	48	302
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,76	0,2	0,2	23,6	98
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,33	2,4	1,3	15,3	
<b>Итого</b>				<b>77,27</b>	<b>34,4</b>	<b>58,4</b>	<b>108</b>	<b>1010</b>
<b>Всего</b>				<b>77,27</b>	<b>34,4</b>	<b>58,4</b>	<b>108</b>	<b>1010</b>

повар Журав Журавлева Татьяна Николаевна