

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
12 февраля 2024 г.



Сборник рецептур	№ 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 СО СМЕТАНОЙ	240	22,43	8,1	15	19,2	245
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	54	30,38	15,3	3,1	0,4	92
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	203	13,68	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	4,10			19,4	77
Итого				75,94	31,7	27,3	108,7	807
Всего				75,94	31,7	27,3	108,7	807

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
13 февраля 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 ЛУЦЕННЫМ)	239	16,63	8,7	12,8	18,2	223
2010	55	* ГУЛЯШ	139	40,54	15,5	21,6	10	297
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	5,00	0,2	0,2	23,6	98
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	209	11,61	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,98	33,7	44,9	97,1	927
Всего				75,98	33,7	44,9	97,1	927

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
14 февраля 2024 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	211	23,23	7,8	16,4	10,4	221
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ 50	59	25,44	7,6	15,1	9	201
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,2		0,5	4
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	218	14,68	4,3	8,5	24,8	193
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	2,60			19,4	77
Итого				75,09	24	40,5	91	824
Всего				75,09	24	40,5	91	824

повар

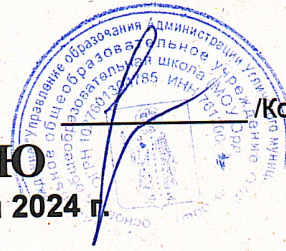
Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
15 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	
Завтрак								
2010	7	*ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	221	19,22	8	15	8,9	205
2008	265	* ПЛОВ	213	45,66	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	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,08	34,6	39,8	80,7	823
Всего				75,08	34,6	39,8	80,7	823

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ

16 февраля 2024 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	217	20,21	8	15,2	15,7	232
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	127	33,72	15,8	32,5	5,5	377
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	213	12,39	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	2,20	2,4	1,3	15,3	
Итого				76,27	34	58,2	108,1	1009
Всего				76,27	34	58,2	108,1	1009

повар

Журавлева Татьяна Николаевна