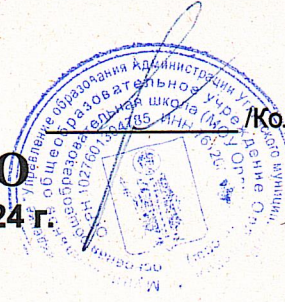


Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
13 мая 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								
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	204	41,83	16,2	23,1	22,3	363
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2011	401	* ОЛАДЬИ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	210	29,87	13,2	13,9	75	477
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,97	0,2		19,8	80
Итого				75,87	31,5	37,3	129,4	979
Всего				75,87	31,5	37,3	129,4	979

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/



МЕНЮ
14 мая 2024 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,2		0,5	4
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	200	11,31	1,3	8,2	7,8	110
2010	51	* КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	37,92	13,7	18,7	9,8	260
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	18,71	3,9	9,7	25,3	202
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,97	0,2		19,8	80
Итого				75,00	21,2	36,9	75,5	715
Всего				75,00	21,2	36,9	75,5	715

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
15 мая 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	220	13,19	2,2	9,8	20,3	180
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	100	42,60	15,3	3,1	0,4	92
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	203	13,77	4,2	8,7	42,8	265
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,97	0,2		19,8	80
Итого				74,93	25,7	22,2	107,9	735
Всего				74,93	25,7	22,2	107,9	735

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
16 мая 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	
Обед								
2010	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ)	220	8,08	5,6	10,2	17,6	185
2010	55	* ГУЛЯШ	130	44,71	15,5	21,6	10	297
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	9,25	0,2	0,2	23,6	98
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	11,44	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,68	30,6	42,3	96,5	889
Всего				75,68	30,6	42,3	96,5	889

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
17 мая 2024 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,2		0,5	4
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	214	17,67	7,8	16,4	10,7	222
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	107	40,56	16,1	16,5	13,5	268
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	200	12,78	4,3	8,5	24,8	193
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	263	1,97	0,2		19,8	80
Итого				75,97	30,5	41,7	81,6	826
Всего				75,97	30,5	41,7	81,6	826

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна