

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/



МЕНЮ
13 января 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	7,25	5,60	10,20	18,20	187,00
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	44,05	13,60	20,30	9,70	275,00
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	18,31	6,50	8,80	41,10	269,00
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,20	0,00	0,50	4,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,50	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,33	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				83,23	28,00	39,80	105,30	891,00
Всего				83,23	28,00	39,80	105,30	891,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош

/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
14 января 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 С РЫБОЙ.	220	20,51	5,80	8,50	10,70	143,00
2008	256	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	34,35	15,30	10,90	6,70	186,00
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	15,49	4,80	8,70	49,80	296,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,50	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,53	2,20	0,20	14,60	69,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,33	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				83,71	30,20	28,80	117,60	850,00
Всего				83,71	30,20	28,80	117,60	850,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
15 января 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	15,25	2,10	11,30	19,50	194,00
2008	283	* ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	100	49,06	10,90	12,70	8,10	190,00
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	14,39	7,30	9,90	33,00	250,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,33	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,07	0,20	0,00	19,80	80,00
Итого				83,00	22,40	34,20	92,70	773,00
Всего				83,00	22,40	34,20	92,70	773,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
16 января 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	6,66	1,40	9,90	10,40	137,00
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	40,29	16,20	23,20	22,30	363,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,50	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	75	27,06	11,00	23,50	38,30	409,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,33	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				83,04	30,70	57,10	106,80	1 065,00
Всего				83,04	30,70	57,10	106,80	1 065,00

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
17 января 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	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,20	0,00	0,50	4,00
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	220	17,44	1,40	9,60	7,50	127,00
2010	51	* КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	33,94	14,20	18,50	11,60	270,00
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	24,14	3,80	9,50	25,10	202,00
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,07	0,20	0,00	19,80	80,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,33	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				83,01	21,70	37,90	76,80	742,00
Всего				83,01	21,70	37,90	76,80	742,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна