

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
15 апреля 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	202	10,05	2,2	9,8	20,3	180
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	103	42,00	16,2	24,3	0,1	283
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	203	13,60	4,2	8,7	42,8	265
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,00			19,4	77
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,15	2,2	0,2	14,6	69
Итого				75,00	26,7	43,3	109,5	933
Всего				75,00	26,7	43,3	109,5	933

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
16 апреля 2024 г.



Сборник рецептур	№ 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 ЛУЩЕНЫМ)	209	10,05	5,6	10,2	17,6	185
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	209	11,38	7,4	10	33	250
2010	55	* ГУЛЯШ	139	45,13	15,5	21,6	10	297
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,00	0,2	0,2	23,6	98
Итого				75,00	30,6	42,3	96,5	889
Всего				75,00	30,6	42,3	96,5	889

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
17 апреля 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	221	11,21	1,3	9,9	10	135
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	107	40,89	16,1	16,5	13,5	268
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	216	11,44	4,8	11,4	25,5	233
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,60			19,4	77
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
Итого				75,28	26,5	38,3	95,8	845
Всего				75,28	26,5	38,3	95,8	845

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
18 апреля 2024 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008	265	* ПЛОВ	213	59,09	24,5	24,3	35,9	461
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	69	12,03	6,2	19,1	38,1	347
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	203	1,96	0,2		19,8	80
Итого				75,28	32,8	43,7	106,1	947
Всего				75,28	32,8	43,7	106,1	947

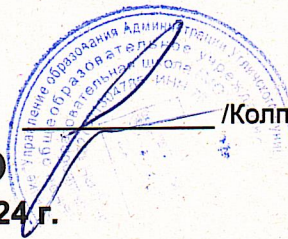
повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
19 апреля 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	237	13,04	2	10	16,1	162
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	127	35,92	15,8	32,5	5,5	377
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	213	16,24	7,6	9	48	302
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	2,4	1,3	15,3	
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	8,00	0,2	0,2	23,6	98
Итого				75,00	28	53	108,5	939
Всего				75,00	28	53	108,5	939

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна