

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
15 января 2024 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	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	252	18,56	2,1	9,8	19,5	176
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	54	33,93	15,3	3,1	0,4	92
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	1,9	0,3	12,3	59
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	203	13,22	4,2	8,7	42,8	265
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,98			19,4	77
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,15	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>75,09</b>	<b>25,7</b>	<b>22,1</b>	<b>109</b>	<b>738</b>
<b>Всего</b>				<b>75,09</b>	<b>25,7</b>	<b>22,1</b>	<b>109</b>	<b>738</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

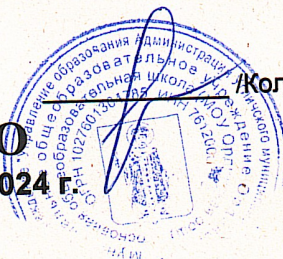


Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош

Жолпакова Елена Вячеславовна

**МЕНЮ**  
16 января 2024 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)	239	15,90	8,7	12,8	18,2	223
2010	55	* ГУЛЯШ	139	41,80	15,5	21,6	10	297
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	4,00	0,2	0,2	23,6	98
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	209	11,30	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>75,25</b>	<b>33,7</b>	<b>44,9</b>	<b>97,1</b>	<b>927</b>
<b>Всего</b>				<b>75,25</b>	<b>33,7</b>	<b>44,9</b>	<b>97,1</b>	<b>927</b>

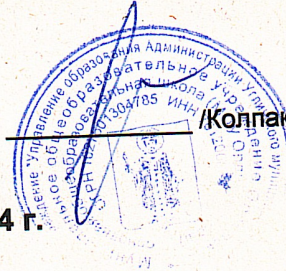
повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна



Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
17 января 2024 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
					0,2		0,5	4
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,92				
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	211	22,15	7,4	15,1	9,7	205
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	55	25,77	16,1	16,5	13,5	268
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	216	12,22	4,8	11,4	25,5	233
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,60			19,4	77
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	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>75,06</b>	<b>32,6</b>	<b>43,5</b>	<b>95,5</b>	<b>915</b>
<b>Всего</b>				<b>75,06</b>	<b>32,6</b>	<b>43,5</b>	<b>95,5</b>	<b>915</b>

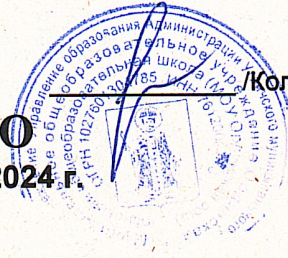
повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна



Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
18 января 2024 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2010	7	*ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	221	24,41	8	15	8,9	205
2008	265	* ПЛОВ	213	52,57	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	2,25	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>75,23</b>	<b>34,6</b>	<b>39,8</b>	<b>80,7</b>	<b>823</b>
<b>Всего</b>				<b>75,23</b>	<b>34,6</b>	<b>39,8</b>	<b>80,7</b>	<b>823</b>

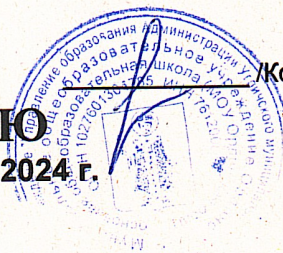
повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна



Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
19 января 2024 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	217	21,50	8	15,2	15,7	232
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	127	25,04	15,8	32,5	5,5	377
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	213	14,99	7,6	9	48	302
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,63	0,2	0,2	23,6	98
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	2,4	1,3	15,3	
<b>Итого</b>				<b>75,41</b>	<b>34</b>	<b>58,2</b>	<b>108,1</b>	<b>1009</b>
<b>Всего</b>				<b>75,41</b>	<b>34</b>	<b>58,2</b>	<b>108,1</b>	<b>1009</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна