

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
16 декабря 2024 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	220	14,21	1,90	9,80	18,80	172,00
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	100	37,50	15,30	3,10	0,40	92,00
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	17,35	4,10	8,60	42,70	264,00
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,53	2,20	0,20	14,60	69,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,10	0,00	0,00	19,40	77,00
Итого				79,04	25,40	22,00	108,20	733,00
Всего				79,04	25,40	22,00	108,20	733,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
17 декабря 2024 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ)	220	6,02	5,50	10,20	17,10	182,00
2010	55	* ГУЛЯШ	125	48,01	15,50	21,60	10,00	297,00
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	14,08	7,30	9,90	33,00	250,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,60	0,20	0,20	23,50	97,00
Итого				79,06	30,40	42,20	95,90	885,00
Всего				79,06	30,40	42,20	95,90	885,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
18 декабря 2024 г.



Сборник рецептов	№ 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	220	15,28	7,90	16,50	11,20	224,00
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,20	0,00	0,50	4,00
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	32,57	15,10	21,60	9,70	293,00
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	200	16,38	4,10	8,50	24,70	193,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,53	2,20	0,20	14,60	69,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,20	0,00	0,00	19,40	77,00
Итого				79,10	31,40	47,10	92,40	919,00
Всего				79,10	31,40	47,10	92,40	919,00

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ

19 декабря 2024 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	7	*ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	220	8,77	1,80	9,80	8,20	130,00
2008	265	* ПЛОВ	200	60,17	17,90	30,00	39,20	499,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,00	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				79,29	21,80	40,30	83,20	785,00
Всего				79,29	21,80	40,30	83,20	785,00

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
20 декабря 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								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	220	8,67	1,90	10,00	16,20	163,00
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	125	51,09	15,50	32,40	5,00	374,00
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	19,61	7,50	8,90	48,00	302,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,50	0,20	0,20	23,50	97,00
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	2,40	1,30	15,30	0,00
Итого				79,22	27,50	52,80	108,00	936,00
Всего				79,22	27,50	52,80	108,00	936,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна