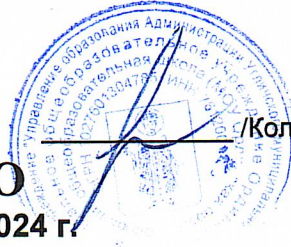


Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
18 ноября 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	10,45	1,6	1,7	10,3	64
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	100	39,42	10	12,6		154
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	16,30	4,1	7,3	42,8	252
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,9	0,3	12,3	59
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,53	2,2	0,2	14,6	69
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,15	0,2	0,2	26,4	108
Итого				79,20	20	22,3	106,4	706
Всего				79,20	20	22,3	106,4	706

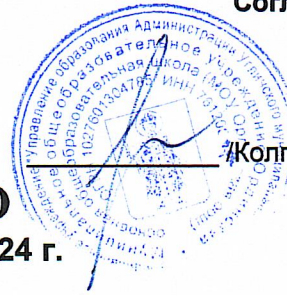
повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Жолпакова Елена Вячеславовна/



МЕНЮ

19 ноября 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)	221	6,23	5,5	10,2	17,2	182
2010	55	* ГУЛЯШ	139	43,47	15,5	21,6	10	297
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	12,73	0,2	0,2	23,6	98
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	209	14,39	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,9	0,3	12,3	59
Итого				79,17	30,5	42,3	96,1	886
Всего				79,17	30,5	42,3	96,1	886

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
20 ноября 2024 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,2		0,5	4
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	44,91	15,9	21,7	13,8	314
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	217	21,78	4,7	11,4	25,5	233
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,9	0,3	12,3	59
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,52	2,2	0,2	14,6	69
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,10			19,4	77
Итого				79,45	24,9	33,6	86,1	756
Всего				79,45	24,9	33,6	86,1	756

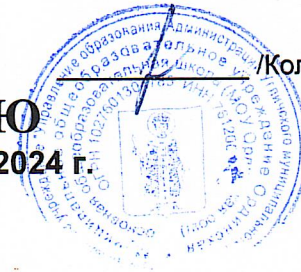
повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
21 ноября 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								
2010	7	*ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	220	15,46	7,9	15	8,2	201
2008	265	* ПЛОВ	215	45,23	18	30,1	39,2	499
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,9	0,3	12,3	59
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя	95	15,24	11,1	23,6	38,4	409
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,04	0,2		19,8	80
Итого				79,32	39,1	69	117,9	1248
Всего				79,32	39,1	69	117,9	1248

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
22 ноября 2024 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	220	8,06	2	10	16,4	163
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	125	43,31	16,4	31	5	364
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	18,56	7,6	9	48	302
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,50	0,2	0,2	23,6	98
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	2,4	1,3	15,3	
Итого				79,78	28,6	51,5	108,3	927
Всего				79,78	28,6	51,5	108,3	927

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна