

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
2 мая 2024 г.



Сборник рецептур	№ 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	214	15,67	7,8	16,4	10,7	222
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	107	44,71	16,1	16,5	13,5	268
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	216	10,54	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	1,52	2,2	0,2	14,6	69
Итого				75,24	32,8	44,8	96	928
Всего				75,24	32,8	44,8	96	928

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ

3 мая 2024 г.



Сборник рецептур	№ 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	231	8,67	1,9	9,8	8,6	132
2008	265	* ПЛОВ	213	63,76	26,2	26	38,4	493
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,97	0,2		19,8	80
Итого				75,60	30,2	36,1	79,1	764
Всего				75,60	30,2	36,1	79,1	764

повар

Журавлева Татьяна Николаевна