

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош

/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
2 декабря 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	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	220	11,08	1,9	9,8	18,8	172
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	100	40,00	10,3	16,8	0,1	192
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	18,04	4,2	8,7	42,8	265
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,10			19,4	77
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
<b>Итого</b>				<b>79,10</b>	<b>20,5</b>	<b>35,8</b>	<b>108</b>	<b>834</b>
<b>Всего</b>				<b>79,10</b>	<b>20,5</b>	<b>35,8</b>	<b>108</b>	<b>834</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
3 декабря 2024 г.



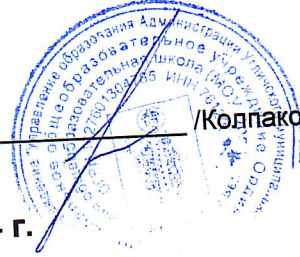
Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2010	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ)	220	19,43	8,5	12,8	17,2	218
2010	55	* ГУЛЯШ	139	37,48	15,5	21,6	10	297
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	6,00	0,2	0,2	23,6	98
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	14,39	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>79,65</b>	<b>33,5</b>	<b>44,9</b>	<b>96,1</b>	<b>922</b>
<b>Всего</b>				<b>79,65</b>	<b>33,5</b>	<b>44,9</b>	<b>96,1</b>	<b>922</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
4 декабря 2024 г.



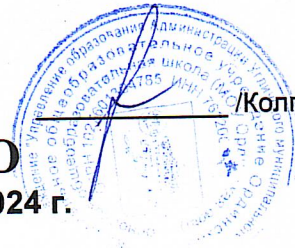
Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	220	10,02	8,6	16,1	11,3	224
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	44,36	16,1	16,5	13,5	268
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	200	16,52	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	3,53	2,2	0,2	14,6	69
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,60			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>79,38</b>	<b>33,5</b>	<b>44,5</b>	<b>96,6</b>	<b>930</b>
<b>Всего</b>				<b>79,38</b>	<b>33,5</b>	<b>44,5</b>	<b>96,6</b>	<b>930</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
5 декабря 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	220	8,05	1,8	9,8	8,2	130
2008	265	* ПЛОВ	215	41,23	18	30,1	39,2	499
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	6,00	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	122	21,93	10,8	20	65,6	483
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>79,56</b>	<b>32,7</b>	<b>60,4</b>	<b>148,9</b>	<b>1269</b>
<b>Всего</b>				<b>79,56</b>	<b>32,7</b>	<b>60,4</b>	<b>148,9</b>	<b>1269</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
6 декабря 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>								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	220	8,06	2	10	16,4	163
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	120	40,31	16,4	31	5	364
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	18,56	7,6	9	48	302
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	6,00	0,2		19,8	80
<b>Итого</b>				<b>75,28</b>	<b>28,1</b>	<b>50,3</b>	<b>101,5</b>	<b>968</b>
<b>Всего</b>				<b>75,28</b>	<b>28,1</b>	<b>50,3</b>	<b>101,5</b>	<b>968</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна