

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Жолпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
20 ноября 2023 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)	216	20,14	10,1	14,2	17,2	236
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ 50	59	24,13	10,4	10,7	8,8	174
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	15,31	6,5	8,9	41,1	269
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	60	5,92	0,2		0,5	4
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,86	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,43	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>75,79</b>	<b>29,3</b>	<b>34,3</b>	<b>103,5</b>	<b>840</b>
<b>Всего</b>				<b>75,79</b>	<b>29,3</b>	<b>34,3</b>	<b>103,5</b>	<b>840</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна



Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
21 ноября 2023 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 РЫБОЙ.	213	18,61	5,8	8,6	10,2	140
2008	256	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	29,91	15,3	10,9	6,7	186
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	201	13,86	4,9	8,8	49,9	297
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,15	2,2	0,2	14,6	69
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,43	1,9	0,3	12,3	59
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,86	0,2	0,2	23,6	98
<b>Итого</b>				<b>75,82</b>	<b>30,3</b>	<b>29</b>	<b>117,3</b>	<b>849</b>
<b>Всего</b>				<b>75,82</b>	<b>30,3</b>	<b>29</b>	<b>117,3</b>	<b>849</b>

повар

*Журавлева*

Журавлева Татьяна Николаевна



Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Жолпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
22 ноября 2023 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 СО СМЕТАНОЙ	220	25,44	6,7	15,3	18,9	243
2008	283	* ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	103	34,18	10,9	12,7	8,1	190
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	209	11,29	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,43	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,06	0,2		19,8	80
<b>Итого</b>				<b>75,40</b>	<b>27,1</b>	<b>38,3</b>	<b>92,1</b>	<b>822</b>
<b>Всего</b>				<b>75,40</b>	<b>27,1</b>	<b>38,3</b>	<b>92,1</b>	<b>822</b>

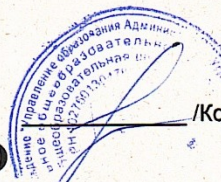
повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна



Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
23 ноября 2023 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	
<b>Завтрак</b>								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	219	18,25	6,1	14	11,3	194
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	195	35,76	16,1	23,1	21,7	359
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,86	0,2	0,2	23,6	98
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	55	13,30	11,1	23,6	38,4	409
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,43	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>77,60</b>	<b>35,4</b>	<b>61,2</b>	<b>107,3</b>	<b>1119</b>
<b>Всего</b>				<b>77,60</b>	<b>35,4</b>	<b>61,2</b>	<b>107,3</b>	<b>1119</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна



Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
24 ноября 2023 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	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,92	0,2		0,5	4
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	221	15,22	1,6	9,7	8,1	129
2010	51	* КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	81	33,90	14,3	18,6	11,7	270
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	17,79	3,8	9,7	24,8	200
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,06	0,2		19,8	80
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,43	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>75,32</b>	<b>22</b>	<b>38,3</b>	<b>77,2</b>	<b>742</b>
<b>Всего</b>				<b>75,32</b>	<b>22</b>	<b>38,3</b>	<b>77,2</b>	<b>742</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна