

Согласовано



директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
22 апреля 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)	210	10,95	5,6	10,2	17,6	185
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	13,82	6,5	8,9	41,1	269
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	107	40,19	15,9	21,7	13,8	314
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	8,00	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>75,16</b>	<b>30,1</b>	<b>41,3</b>	<b>108,4</b>	<b>925</b>
<b>Всего</b>				<b>75,16</b>	<b>30,1</b>	<b>41,3</b>	<b>108,4</b>	<b>925</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош

Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
23 апреля 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 РЫБОЙ.	222	18,62	5,9	8,6	10,3	141
2008	256	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	30,69	15,2	11,1	1,9	186
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	201	14,73	4,9	8,8	49,9	297
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,31	2,2	0,2	14,6	69
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	8,00	0,2	0,2	23,6	98
<b>Итого</b>				<b>75,35</b>	<b>28,4</b>	<b>28,9</b>	<b>100,3</b>	<b>791</b>
<b>Всего</b>				<b>75,35</b>	<b>28,4</b>	<b>28,9</b>	<b>100,3</b>	<b>791</b>

повар

*Журавлева*

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
24 апреля 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 СО СМЕТАНОЙ	230	19,60	2,1	9,8	20	177
2008	283	* ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	102	40,13	10,9	12,7	8,1	190
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	209	11,37	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	263	1,96	0,2		19,8	80
<b>Итого</b>				<b>75,26</b>	<b>22,5</b>	<b>32,8</b>	<b>93,2</b>	<b>756</b>
<b>Всего</b>				<b>75,26</b>	<b>22,5</b>	<b>32,8</b>	<b>93,2</b>	<b>756</b>

повар

*Журавлева*

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
25 апреля 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	
<b>Завтрак</b>								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	216	11,71	1,4	9,9	10,7	138
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	204	46,50	16,2	23,1	22,3	363
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	65	12,32	4,9	18,9	37,9	340
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,96	0,2		19,8	80
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>75,19</b>	<b>24,6</b>	<b>52,2</b>	<b>103</b>	<b>980</b>
<b>Всего</b>				<b>75,19</b>	<b>24,6</b>	<b>52,2</b>	<b>103</b>	<b>980</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
26 апреля 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	
<b>Обед</b>								
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	100	3,79	0,2		0,5	4
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	226	11,20	1,3	8,2	7,8	110
2010	51	* КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	110	37,69	13,7	18,7	9,8	260
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	203	18,61	3,9	9,7	25,3	202
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,96	0,2		19,8	80
<b>Итого</b>				<b>75,45</b>	<b>21,2</b>	<b>36,9</b>	<b>75,5</b>	<b>715</b>
<b>Всего</b>				<b>75,45</b>	<b>21,2</b>	<b>36,9</b>	<b>75,5</b>	<b>715</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна