

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
22 января 2024 г.



Сборник рецептур	№ 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)	236	20,05	10,3	14,2	18,2	241
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ 50	59	25,26	8,9	9,1	7,4	148
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	209	15,96	6,5	8,9	41,1	269
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,2		0,5	4
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,75	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,06	28	32,7	103,1	819
Всего				75,06	28	32,7	103,1	819

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская ош
Колпакова Елена Вячеславовна

МЕНЮ
23 января 2024 г.

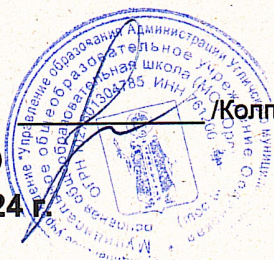


Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ.	219	20,15	5,8	8,6	10	140
2008	256	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	89	32,31	15,3	10,9	6,7	186
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	201	14,72	4,9	8,8	49,9	297
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,75	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,15	2,2	0,2	14,6	69
Итого				75,08	28,4	28,7	104,8	790
Всего				75,08	28,4	28,7	104,8	790

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/



МЕНЮ
24 января 2024 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	240	20,40	6,9	15,3	19,6	247
2008	283	* ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	103	30,29	10,9	12,7	8,1	190
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	209	9,61	7,4	10	33	250
2010	100	* КАКАО С МОЛОКОМ	208	13,80	5,1	4,6	25	164
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	1,9	0,3	12,3	59
Итого				77,35	32,2	42,9	98	910
Всего				77,35	32,2	42,9	98	910

повар

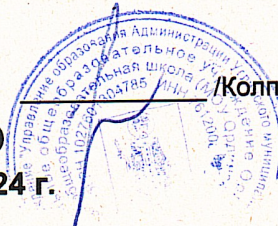
Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош

/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
25 января 2024 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	209	15,51	6	13,9	10,4	190
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	203	35,39	16,2	23,1	22,3	363
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,75	0,2	0,2	23,6	98
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	65	15,57	11,1	23,6	38,4	409
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	1,9	0,3	12,3	59
Итого				76,47	35,4	61,1	107	1119
Всего				76,47	35,4	61,1	107	1119

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош

/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
26 января 2024 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	5,79	0,2		0,5	4
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	214	15,15	1,6	9,7	7,6	127
2010	48	* РЫБА (ФИЛЕ) ТУШЁНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	118	30,95	12,5	10,4	13,9	200
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	203	18,32	3,9	9,7	25,2	200
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,95	0,2		19,8	8
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	1,9	0,3	12,3	5
Итого				75,41	20,3	30,1	79,3	67
Всего				75,41	20,3	30,1	79,3	67

повар

Журавлева Татьяна Николаевна