

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Жоплакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
23 октября 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>Обед</b>								
2010	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	221	23,55	7,9	15	18,6	242
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	54	30,21	15,3	3,1	0,4	92
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	203	12,52	4,2	8,7	42,8	265
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,38	1,9	0,3	12,3	59
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,15	2,2	0,2	14,6	69
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,24			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>76,05</b>	<b>31,5</b>	<b>27,3</b>	<b>108,1</b>	<b>804</b>
<b>Всего</b>				<b>76,05</b>	<b>31,5</b>	<b>27,3</b>	<b>108,1</b>	<b>804</b>

повар

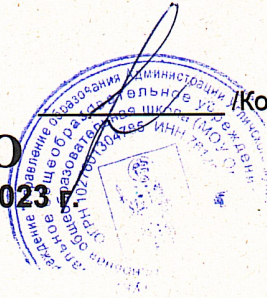
Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Жолпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
24 октября 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	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩеным)	224	15,31	8,6	12,8	17,7	220
2010	55	* ГУЛЯШ	139	50,50	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	209	11,04	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,38	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>75,23</b>	<b>33,6</b>	<b>44,9</b>	<b>96,6</b>	<b>924</b>
<b>Всего</b>				<b>75,23</b>	<b>33,6</b>	<b>44,9</b>	<b>96,6</b>	<b>924</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Жолпакова Елена Вячеславовна

# МЕНЮ

25 октября 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	3,63	0,2		0,5	4
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	215	25,07	7,4	15,1	10,1	206
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	50	25,37	16,1	16,5	13,5	268
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	215	11,79	4,7	11,4	25,1	232
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,59			19,4	77
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,38	1,9	0,3	12,3	59
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,15	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>75,98</b>	<b>32,5</b>	<b>43,5</b>	<b>95,5</b>	<b>915</b>
<b>Всего</b>				<b>75,98</b>	<b>32,5</b>	<b>43,5</b>	<b>95,5</b>	<b>915</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
26 октября 2023 г.



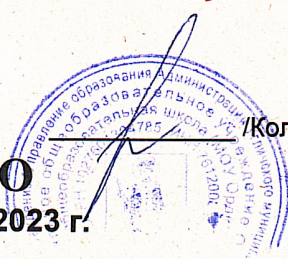
Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2010	7	*ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	216	22,22	8	15	8,5	202
2008	265	* ПЛОВ	215	45,49	24,7	24,6	36,2	465
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	6,00	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,38	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>76,09</b>	<b>34,8</b>	<b>40,1</b>	<b>80,6</b>	<b>824</b>
<b>Всего</b>				<b>76,09</b>	<b>34,8</b>	<b>40,1</b>	<b>80,6</b>	<b>824</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
27 октября 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>								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	217	24,01	8	15,2	15,7	232
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	80	25,47	15,7	32,5	5	374
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	213	16,49	7,6	9	48	302
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,92	0,2	0,2	23,6	98
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,38	2,4	1,3	15,3	
<b>Итого</b>				<b>77,27</b>	<b>33,9</b>	<b>58,2</b>	<b>107,6</b>	<b>1006</b>
<b>Всего</b>				<b>77,27</b>	<b>33,9</b>	<b>58,2</b>	<b>107,6</b>	<b>1006</b>

повар Журавлева Т.Н. Журавлева Татьяна Николаевна