

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош

/Колпакова Елена Вячеславовна/



МЕНЮ
23 декабря 2024 г.

Сборник рецептов	№ 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)	220	6,32	5,50	10,20	17,10	182,00
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	16,31	6,50	8,80	41,10	269,00
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	43,02	15,80	21,70	13,90	313,00
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,59	0,20	0,00	0,50	4,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,50	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				79,09	30,10	41,20	108,40	924,00
Всего				79,09	30,10	41,20	108,40	924,00

повар Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
24 декабря 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 С РЫБОЙ.	220	17,05	5,70	8,50	10,10	140,00
2008	256	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	33,05	15,30	10,90	6,70	186,00
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	18,09	4,80	8,70	49,80	296,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,40	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,53	2,20	0,20	14,60	69,00
Итого				79,02	28,20	28,50	104,70	788,00
Всего				79,02	28,20	28,50	104,70	788,00

повар _____ Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
25 декабря 2024 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	220	15,28	7,90	16,50	11,20	224,00
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,99	0,20	0,00	0,50	4,00
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	32,57	15,10	21,60	9,70	293,00
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	200	15,88	4,10	8,50	24,70	193,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,45	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,53	2,20	0,20	14,60	69,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,20	0,00	0,00	19,40	77,00
Итого				79,10	31,40	47,10	92,40	919,00
Всего				79,10	31,40	47,10	92,40	919,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
26 декабря 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	
Завтрак								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	220	6,62	1,40	10,00	11,20	140,00
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	35,35	16,10	23,10	21,60	359,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	10,21	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	75	24,50	9,80	23,30	38,10	401,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				79,03	29,40	56,90	106,70	1 056,00
Всего				79,03	29,40	56,90	106,70	1 056,00

повар

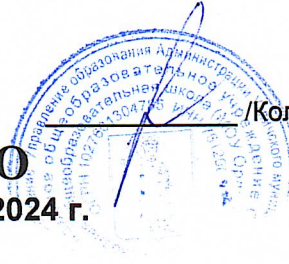
Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
27 декабря 2024 г.



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Обед								
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,20	0,00	0,50	4,00
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	220	17,35	1,50	9,70	7,90	129,00
2010	51	* КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	30,64	12,90	18,50	5,60	241,00
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	23,08	3,70	9,50	24,70	200,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,07	0,20	0,00	19,80	80,00
Итого				79,28	20,40	38,00	70,80	713,00
Всего				79,28	20,40	38,00	70,80	713,00

повар

Журавлева Татьяна Николаевна