

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош

/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
25 ноября 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 БББОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ)	220	6,23	5,5	10,2	17,2	182
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	15,42	6,5	8,9	41,1	269
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	43,91	15,9	21,7	13,8	314
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,2		0,5	4
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,50	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>79,20</b>	<b>30,2</b>	<b>41,3</b>	<b>108,5</b>	<b>926</b>
<b>Всего</b>				<b>79,20</b>	<b>30,2</b>	<b>41,3</b>	<b>108,5</b>	<b>926</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна



Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

# МЕНЮ

26 ноября 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.	220	20,90	5,8	8,6	10,2	140
2008	256	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	120	30,98	15,2	11,1	1,9	186
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	13,30	4,9	8,8	49,9	297
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,53	2,2	0,2	14,6	69
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,9	0,3	12,3	59
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,50	0,2	0,2	23,6	98
<b>Итого</b>				<b>79,56</b>	<b>30,2</b>	<b>29,2</b>	<b>112,5</b>	<b>849</b>
<b>Всего</b>				<b>79,56</b>	<b>30,2</b>	<b>29,2</b>	<b>112,5</b>	<b>849</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
27 ноября 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	10,68	1,8	9,8	18,5	170
2008	283	* ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	100	48972	10,9	12,7	8,1	190
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	14,38	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,04	0,2		19,8	80
<b>Итого</b>				<b>79,17</b>	<b>22,2</b>	<b>32,8</b>	<b>91,7</b>	<b>749</b>
<b>Всего</b>				<b>79,17</b>	<b>22,2</b>	<b>32,8</b>	<b>91,7</b>	<b>749</b>

повар

*Журавлева*

Журавлева Татьяна Николаевна



Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская ош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
28 ноября 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	220	6,49	1,5	10	11,3	140
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	195	33,08	16,5	21,4	21,7	347
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	70	31,04	5,6	18,5	37,2	336
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,05	1,9	0,3	12,3	59
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,50	0,2	0,2	23,6	98
<b>Итого</b>				<b>79,06</b>	<b>25,7</b>	<b>50,4</b>	<b>106,1</b>	<b>980</b>
<b>Всего</b>				<b>79,06</b>	<b>25,7</b>	<b>50,4</b>	<b>106,1</b>	<b>980</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
29 ноября 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>								
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	220	14,59	1,3	8,2	7,7	109
2010	51	* КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	35,67	14,3	18,6	11,7	270
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	20,48	2,9	8,7	23,4	182
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,2		0,5	4
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,04	0,2		19,8	80
<b>Итого</b>				<b>79,02</b>	<b>20,8</b>	<b>35,8</b>	<b>75,4</b>	<b>704</b>
<b>Всего</b>				<b>79,02</b>	<b>20,8</b>	<b>35,8</b>	<b>75,4</b>	<b>704</b>

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна