

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
25 марта 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)	229	22,49	10,2	14,2	17,6	238
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ 50	59	20,96	7,6	15,1	9	201
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	10,47	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,87	26,6	38,7	104,1	869
Всего				75,87	26,6	38,7	104,1	869

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы

МОУ Ординская оош

/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ

26 марта 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.	222	20,63	5,9	8,6	10,3	141
2008	256	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	26,34	17,4	12,5	7,7	212
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	201	14,82	4,9	8,8	49,9	297
2010	104	* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАРЕЗНОЙ	30	3,15	2,2	0,2	14,6	69
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,97	0,2	0,2	23,6	98
Итого				75,11	32,5	30,6	118,4	876
Всего				75,11	32,5	30,6	118,4	876

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ

27 марта 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	250	23,91	6,7	13,8	20	231
2008	283	* ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	103	36,01	10,9	12,7	8,1	190
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	11,52	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,92	0,2		19,8	80
Итого				75,56	27,1	36,8	93,2	810
Всего				75,56	27,1	36,8	93,2	810

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
28 марта 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	
Завтрак								
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	204	40,23	16,2	23,1	22,3	363
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	95	24,99	11,1	23,6	38,4	409
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,97	0,2	0,2	23,6	98
Итого				75,39	29,4	47,2	96,6	929
Всего				75,39	29,4	47,2	96,6	929

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
29 марта 2024 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	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	81	35,55	14,3	18,6	11,7	270
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	203	20,75	3,9	9,7	25,3	202
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	263	1,92	0,2		19,8	80
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,41	21,8	36,8	77,4	725
Всего				75,41	21,8	36,8	77,4	725

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна