



Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

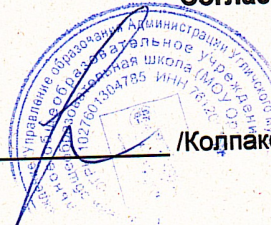
# МЕНЮ

26 февраля 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>Обед</b>								
2010	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	252	9,28	2,1	9,8	19,5	176
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	54	33,14	15,3	3,1	0,4	92
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	203	13,76	4,2	8,7	42,8	265
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	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,07			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>65,60</b>	<b>25,7</b>	<b>22,1</b>	<b>109</b>	<b>738</b>
<b>Всего</b>				<b>65,60</b>	<b>25,7</b>	<b>22,1</b>	<b>109</b>	<b>738</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

# МЕНЮ

27 февраля 2024 г.

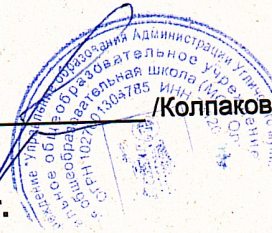
Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2010	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩеным)	239	15,93	8,7	12,8	18,2	223
2010	55	* ГУЛЯШ	140	44,84	15,5	21,6	10	297
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	11,52	7,4	10	33	250
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	6,00	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>75,49</b>	<b>33,7</b>	<b>44,9</b>	<b>97,1</b>	<b>927</b>
<b>Всего</b>				<b>75,49</b>	<b>33,7</b>	<b>44,9</b>	<b>97,1</b>	<b>927</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
28 февраля 2024 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	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	211	20,44	7,4	15,1	9,7	205
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	34,62	16,1	16,5	13,5	268
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	216	12,59	4,8	11,4	25,5	233
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,60			19,4	77
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	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>75,60</b>	<b>32,4</b>	<b>43,5</b>	<b>95</b>	<b>911</b>
<b>Всего</b>				<b>75,60</b>	<b>32,4</b>	<b>43,5</b>	<b>95</b>	<b>911</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
29 февраля 2024 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2010	7	*ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	221	19,78	8	15	8,9	205
2008	265	* ПЛОВ	213	47,93	24,5	24,3	35,9	461
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	6,00	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>75,91</b>	<b>34,6</b>	<b>39,8</b>	<b>80,7</b>	<b>823</b>
<b>Всего</b>				<b>75,91</b>	<b>34,6</b>	<b>39,8</b>	<b>80,7</b>	<b>823</b>

повар

Журавлева Татьяна Николаевна