

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
27 ноября 2023 г.



Сборник рецептур	№ 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	219	21,24	7,9	15	18,5	241
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	54	32,07	15,3	3,1	0,4	92
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	203	12,84	4,2	8,7	42,8	265
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,21			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
Итого				75,71	31,5	27,3	108	803
Всего				75,71	31,5	27,3	108	803

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
28 ноября 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	
Обед								
2010	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ)	218	14,94	8,5	12,8	17,2	218
2010	55	* ГУЛЯШ	139	39,21	15,5	21,6	10	297
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	209	11,29	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,86	0,2	0,2	23,6	98
Итого				75,50	33,5	44,9	96,1	922
Всего				75,50	33,5	44,9	96,1	922

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Жолпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
29 ноября 2023 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.	60	3,92	0,2		0,5	4
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	221	20,09	7,5	15,2	10,6	208
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	55	25,32	15,9	21,7	13,8	314
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	219	15,04	4,2	8,5	24,8	193
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,21			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
Итого				75,93	31,9	45,9	96	924
Всего				75,93	31,9	45,9	96	924

повар

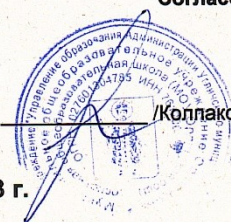
Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош

/Колпакова Елена Вячеславовна/

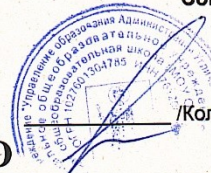
МЕНЮ
30 ноября 2023 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	7	*ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	214	22,51	7,9	15	8,2	201
2008	265	* ПЛОВ	215	42,96	18	30,1	39,2	499
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,86	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,53	28	45,6	83,3	857
Всего				75,53	28	45,6	83,3	857

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
1 декабря 2023 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	224	22,10	8,1	15,2	16,4	235
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	122	30,80	15,7	32,5	5	374
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	213	14,74	7,6	9	48	302
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,86	0,2	0,2	23,6	98
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	2,4	1,3	15,3	
Итого				77,70	34	58,2	108,3	1009
Всего				77,70	34	58,2	108,3	1009

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна