





Согласовано



директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

# МЕНЮ

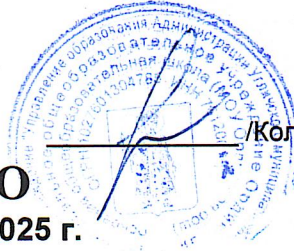
30 января 2025 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	220	7,48	1,40	9,90	10,40	137,00
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	36,17	16,20	23,20	22,30	363,00
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	75	28,29	11,00	23,50	38,30	409,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,74	0,20	0,20	23,50	97,00
<b>Итого</b>				<b>83,03</b>	<b>30,70</b>	<b>57,10</b>	<b>106,80</b>	<b>1 065,00</b>
<b>Всего</b>				<b>83,03</b>	<b>30,70</b>	<b>57,10</b>	<b>106,80</b>	<b>1 065,00</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна



Согласовано



директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
31 января 2025 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	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,20	0,00	0,50	4,00
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	220	15,78	1,20	8,20	7,10	107,00
2010	51	* КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	32,78	12,90	18,50	5,60	241,00
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	26,12	3,80	9,50	25,10	202,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,18	0,20	0,00	19,80	80,00
<b>Итого</b>				<b>83,00</b>	<b>20,20</b>	<b>36,50</b>	<b>70,40</b>	<b>693,00</b>
<b>Всего</b>				<b>83,00</b>	<b>20,20</b>	<b>36,50</b>	<b>70,40</b>	<b>693,00</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна