

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Колпакова Елена Вячеславовна/

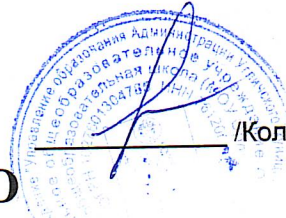
**МЕНЮ**  
3 февраля 2025 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2010	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	220	10,87	2,00	9,80	19,60	176,00
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	100	46,74	15,30	3,10	0,40	92,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	18,86	4,10	8,60	42,70	264,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,29	0,00	0,00	19,40	77,00
<b>Итого</b>				<b>83,11</b>	<b>23,30</b>	<b>21,80</b>	<b>94,40</b>	<b>668,00</b>
<b>Всего</b>				<b>83,11</b>	<b>23,30</b>	<b>21,80</b>	<b>94,40</b>	<b>668,00</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано



директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

# МЕНЮ

4 февраля 2025 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)	220	11,05	5,60	10,20	18,20	187,00
2010	55	* ГУЛЯШ	125	46,63	15,50	21,60	10,00	297,00
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	14,29	7,30	9,90	33,00	250,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,74	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
<b>Итого</b>				<b>83,06</b>	<b>30,50</b>	<b>42,20</b>	<b>97,00</b>	<b>890,00</b>
<b>Всего</b>				<b>83,06</b>	<b>30,50</b>	<b>42,20</b>	<b>97,00</b>	<b>890,00</b>

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
5 февраля 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	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	220	15,24	7,80	16,40	10,40	221,00
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,20	0,00	0,50	4,00
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	36,31	16,10	16,50	13,50	268,00
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	200	20,02	4,60	11,50	25,40	233,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,39	0,00	0,00	19,40	77,00
<b>Итого</b>				<b>83,10</b>	<b>30,60</b>	<b>44,70</b>	<b>81,50</b>	<b>862,00</b>
<b>Всего</b>				<b>83,10</b>	<b>30,60</b>	<b>44,70</b>	<b>81,50</b>	<b>862,00</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
6 февраля 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>Завтрак</b>								
2010	7	*ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	220	10,33	1,90	9,90	8,90	133,00
2008	265	* ПЛОВ	200	47,63	14,90	27,40	39,10	463,00
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	75	16,87	5,40	9,70	38,70	264,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	6,00	0,20	0,20	23,50	97,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
<b>Итого</b>				<b>83,18</b>	<b>24,30</b>	<b>47,50</b>	<b>122,50</b>	<b>1 016,00</b>
<b>Всего</b>				<b>83,18</b>	<b>24,30</b>	<b>47,50</b>	<b>122,50</b>	<b>1 016,00</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы  
МОУ Ординская оош  
/Колпакова Елена Вячеславовна/

**МЕНЮ**  
7 февраля 2025 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	220	9,62	1,90	10,00	15,60	160,00
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	125	46,39	15,60	32,40	5,40	376,00
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	16,02	7,50	8,90	48,00	302,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,74	0,20	0,20	23,50	97,00
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	2,40	1,30	15,30	0,00
<b>Итого</b>				<b>83,12</b>	<b>27,60</b>	<b>52,80</b>	<b>107,80</b>	<b>935,00</b>
<b>Всего</b>				<b>83,12</b>	<b>27,60</b>	<b>52,80</b>	<b>107,80</b>	<b>935,00</b>

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна