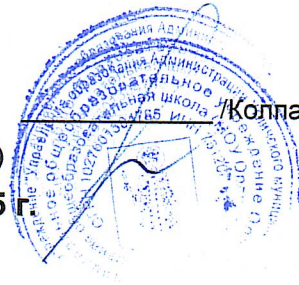


Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
3 марта 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	
Обед								
2010	6	*БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	220	8,74	1,80	2,10	11,00	71,00
2008	313	* КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	100	45,32	14,50	3,00	0,40	87,00
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	203	19,30	4,10	8,60	42,70	264,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,38	0,00	0,00	19,40	77,00
Итого				83,09	22,30	14,00	85,80	558,00
Всего				83,09	22,30	14,00	85,80	558,00

повар

Ясунь

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская ос
/Колпакова Елена Вячеславовна



МЕНЮ

4 марта 2025 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2010	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩеным)	202	10,61	4,60	2,40	15,60	102,
2010	55	* ГУЛЯШ	126	49,06	14,80	17,70	5,80	242,
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	203	12,37	7,30	8,30	33,00	236,
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	202	8,63	0,20	0,20	27,10	111,
Итого				83,02	28,80	28,90	93,80	750,
Всего				83,02	28,80	28,90	93,80	750,

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
5 марта 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	
Обед								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	220	15,98	7,80	16,50	10,70	222,00
2008	272	*, ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	30,41	15,80	21,70	13,90	313,00
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ	200	32,65	4,60	11,50	25,40	233,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,30	0,20	0,00	19,80	80,00
Итого				83,69	30,30	50,00	82,10	907,00
Всего				83,69	30,30	50,00	82,10	907,00

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Жолпакова Елена Вячеславовна/



МЕНЮ

6 марта 2025 г.

Сборник рецептур	№ 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	220	10,91	1,90	9,90	8,60	132,00
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	90	32,00	11,00	15,50	38,20	336,00
2008	265	* ПЛОВ	200	38,08	24,50	24,30	35,90	461,00
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	1,90	0,30	12,30	59,00
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,30	0,20	0,00	19,80	80,00
Итого				83,64	39,50	50,00	114,80	1 068,00
Всего				83,64	39,50	50,00	114,80	1 068,00

повар

Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Жолпакова Елена Вячеславовна/



МЕНЮ
7 марта 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	
Завтрак								
		* РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	220	10,67	1,90	10,00	16,00	162,00
2008	312	* ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	115	44,24	15,60	32,40	5,40	376,00
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	15,60	7,50	8,90	48,00	302,00
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	10,34	0,20	0,20	23,50	97,00
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,35	2,40	1,30	15,30	0,00
Итого				83,20	27,60	52,80	108,20	937,00
Всего				83,20	27,60	52,80	108,20	937,00

повар Журавлева Журавлева Татьяна Николаевна