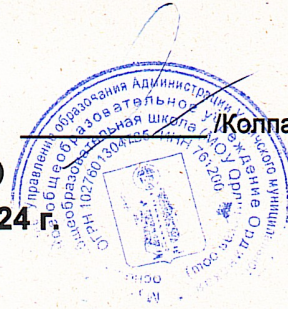


Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Жолпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
5 февраля 2024 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	10	*СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ)	236	22,05	10,3	14,2	18,2	241
2008	272	* ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ 50	59	23,26	8,9	9,1	7,4	148
2010	75	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	209	15,96	6,5	8,9	41,1	269
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,2		0,5	4
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,75	0,2	0,2	23,6	98
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,01	28	32,7	103,1	819
Всего				75,01	28	32,7	103,1	819

повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
6 февраля 2024 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ.	220	18,15	5,8	8,6	10	140
2008	256	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	32,31	15,3	10,9	6,7	186
2010	73	* РИС ОТВАРНОЙ	200	13,72	4,9	8,8	49,9	297
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	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	5,75	0,2	0,2	23,6	98
Итого				75,28	30,3	29	117,1	849
Всего				75,28	30,3	29	117,1	849

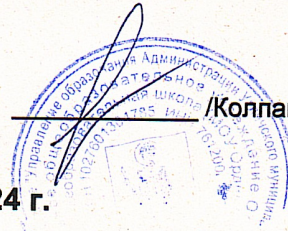
повар

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
7 февраля 2024 г.



Сборник рецептов	№ 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 СО СМЕТАНОЙ	240	27,40	6,9	15,3	19,6	247
2008	283	* ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	100	32,29	10,9	12,7	8,1	190
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	209	11,61	7,4	10	33	250
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	263	1,95	0,2		19,8	80
Итого				75,45	27,3	38,3	92,8	826
Всего				75,45	27,3	38,3	92,8	826

повар

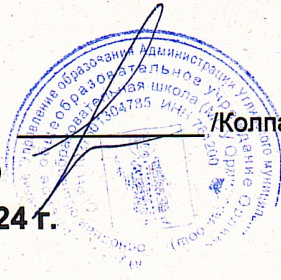
Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
8 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	
Завтрак								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	209	21,51	6	13,9	10,4	190
2008	309	* РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	203	25,38	16,2	23,1	22,3	363
2010	90	* КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	201	7,75	0,2	0,2	23,6	98
2010	106	* БУЛОЧКА домашняя 50 гр.	95	11,57	11,1	23,6	38,4	409
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,41	35,4	61,1	107	1119
Всего				75,41	35,4	61,1	107	1119

повар

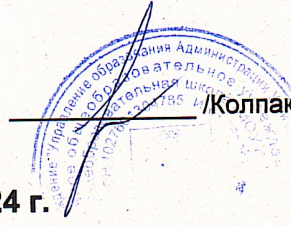
Журавлева

Журавлева Татьяна Николаевна

Согласовано

директор школы
МОУ Ординская оош
/Колпакова Елена Вячеславовна/

МЕНЮ
9 февраля 2024 г.



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2010	5	* ОГУРЕЦ консервиров.	30	3,79	0,2		0,5	4
2021	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	215	13,15	1,6	9,7	7,6	127
2010	51	* КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	36,30	14,3	18,6	11,7	270
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	17,94	3,9	9,7	25,2	202
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,95	0,2		19,8	80
2010	104	* ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,20	1,9	0,3	12,3	59
Итого				75,33	22,1	38,3	77,1	742
Всего				75,33	22,1	38,3	77,1	742

повар

Журавлева Татьяна Николаевна