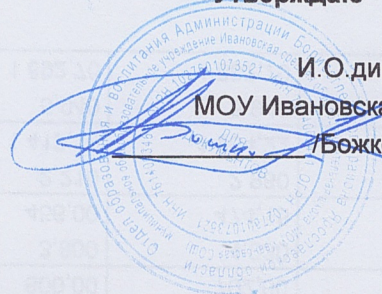


Утверждаю



И.О. директора
МОУ Ивановская СОШ
Божков Ф.Н./

МЕНЮ

8 апреля 2024 г.

ЗАВТРАК начальной школы

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	58	Плов с мясом	200/25	30,58	9,4	9,9	41,6	297
2010	100	Какао с молоком	200	18,07	5,3	5,3	22,7	160
2008		Хлеб пшеничный	30	2,63	2,1	0,8	15,4	79
2008	1	Бутерброд с маслом	30/10	11,43	2,2	9,1	15,5	153
2008		Фрукт по сезону	100	13,63	0,4	0,4	9,8	47
Итого				76,34	19,4	25,5	105	736
Всего				76,34	19,4	25,5	105	736

Шеф-повар

Микулина И.А.

Утверждаю

И.О. директора
МОУ Ивановская СОШ
/Божков Ф.Н./



МЕНЮ

8 апреля 2024 г.

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак 12-18 лет								
2010	58	ПЛОВ С МЯСОМ	200/25	30,60	9,4	10,3	41,6	297
2010	100	КАКАО С МОЛОКОМ	200	18,15	5,3	5,3	22,7	160
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,63	2,3	0,9	15,4	79
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	11,43	2,4	9,2	15,5	153
2008		ФРУКТ ПО СЕЗОНУ	100	13,63	0,4	0,4	9,8	47
Итого				76,43	19,8	26,1	105	736
Обед 12-18 лет								
2010	8	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	14,24	2,6	7	17,2	145
2011	202	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	9,09	6,8	4,8	43,3	244
2010	59	Биточки мясные	100	47,78	14,1	15	19,5	269
2008	436	Напиток лимонный	200	6,79	0,1		23,9	99
2008		Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	4,25	4,3	1,3	27,3	138
Итого				82,15	27,9	28,1	131,2	895
Обед 7-11 лет								
2010	8	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	14,27	2,6	7	17,2	145
2011	202	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	9,07	6,7	4,8	43,1	243
2010	59	Биточки мясные	100	47,59	14,2	14,9	19,6	269
2008	436	Напиток лимонный	200	6,81	0,1		23,8	98
2008		Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	4,25	4,3	1,3	27,3	138
Итого				81,99	27,9	28	131	893

Шеф-повар _____ Микулина И.А.