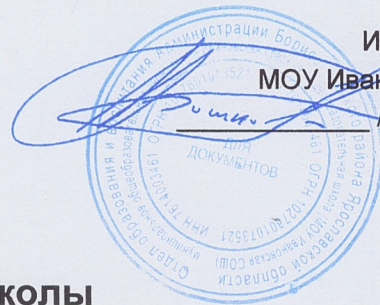


Утверждаю

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



МЕНЮ
16 апреля 2024 г.

ЗАВТРАК начальной школы

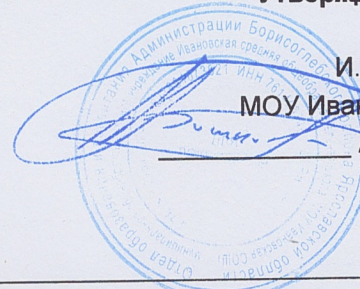
Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	70	Плов с птицей (филе)	200/40	46,21	13	20,1	47,4	422
2011		Овощи по сезону	40	11,30	2,2	2	6,1	54
2008		Хлеб пшеничный	30	2,63	2,1	0,8	15,4	79
2010	96	Чай с сахаром и лимоном	200/12/7	3,48	0,2		12,1	50
2008	1	Бутерброд с маслом	30/10	11,43	2,2	9,1	15,5	153
Итого				75,05	19,7	32	96,5	758
Всего				75,05	19,7	32	96,5	758

Шеф-повар _____

Микулина И.А.

Утверждаю

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



МЕНЮ

16 апреля 2024 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак 12-18 лет								
2010	70	ПЛОВ С ПТИЦЕЙ (ФИЛЕ)	200/40	46,21	13	20,1	47,2	421
2011		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	40	11,33	2,2	2,4	6	55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,63	2,3	0,9	15,4	79
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	3,47	0,2		12,1	50
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	11,43	2,4	9,2	15,5	153
Итого				75,07	20,1	32,6	96,2	758
Обед 12-18 лет								
2010	6	Борщ со сметаной	250/10	11,87	2,1	6,7	12,3	121
2011	202	Макаронные изделия отварные со сливочным маслом	180	9,09	6,8	4,8	43,3	244
2010	71	Котлеты рубленые из птицы	100	40,08	15,4	18	18,5	297
2011	375	Компот из свежих ягод с витамином С	200	11,87	0,3		23,5	94
2008		Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	4,25	4,3	1,3	27,3	138
Итого				77,16	28,9	30,8	124,9	894
Обед 7-11 лет								
2010	6	Борщ со сметаной	250/10	12,23	2,1	6,7	13,1	124
2011	202	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	9,07	6,7	4,8	43,1	243
2010	71	Котлеты рубленые из птицы	100	40,24	15,5	18,1	18,5	298
2011	375	Компот из свежих ягод с витамином С	200	11,86	0,3		23,5	94
2008		Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	4,25	4,3	1,3	27,3	138
Итого				77,65	28,9	30,9	125,5	897

Шеф-повар _____

Микулина И.А.