

Утверждаю

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



МЕНЮ
17 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								
2011	202	Макаронные изделия отварные	200	6,01	7,5	5,9	47,9	279
2011	227	Рыба припущенная	100	33,08	16,9	12,6	2,2	197
2008	к/к	Хлеб пшеничный	30	2,63	2,1	0,8	15,4	79
2010	96	Чай с сахаром и лимоном	200/12/7	3,49	0,2		12,1	50
2008		Выпечное изделие в промышленной упаковке	70	20,60	5,1	3,6	36,5	200
Итого				65,81	31,8	22,9	114,1	805
Всего				65,81	31,8	22,9	114,1	805

Шеф-повар И.А. Микулина Микулина И.А.

Утверждаю

И.О. директора

МОУ Ивановская СОШ

Божков Ф.Н./

МЕНЮ

17 апреля 2024 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак 12-18 лет								
2011	202	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	5,98	7,5	6,2	47,9	277
2011	227	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	100	33,39	16,9	13,4	2,2	198
2008		ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	70	20,60	5,1	3,6	36,5	200
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	3,47	0,2		12,1	50
2008	к/к	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,63	2,3	0,9	15,4	79
Итого				66,08	32	24,1	114,1	804
Обед 12-18 лет								
2011	103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	10,19	2,9	2,8	20,4	119
2010	24	Картофель тушеный	180	13,82	3,8	12,8	28,6	245
2011	227	Рыба припущенная	100	38,42	14	8,9	0,4	137
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				73,47	25,1	25,8	100,6	738
Обед 7-11 лет								
2018	13	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	10,85	3,1	5,4	22,8	152
2010	24	Картофель тушеный	180	13,84	3,8	13,3	28,4	249
2011	227	Рыба припущенная	100	38,33	14	8,6	0,4	135
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				74,08	25,3	28,6	102,7	772

Шеф-повар

И.А. Микулина

Микулина И.А.