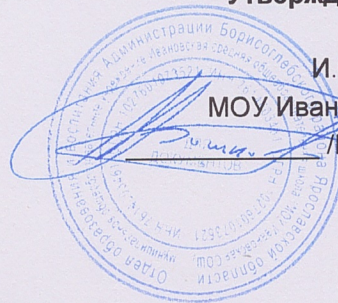


Утверждаю

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



МЕНЮ

25 октября 2024 г.

ЗАВТРАК начальной школы

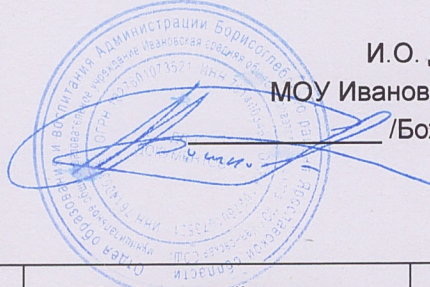
Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	77	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	7,88	0,00	5,60	28,50	190,00
2010	49	РЫБА (ФИЛЕ) ЗАПЕЧЕННАЯ	100	35,86	16,30	6,20	4,00	142,00
2011		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	50	10,12	0,40	0,10	1,20	7,00
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	3,33	0,20	0,00	12,10	50,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,45	1,70	0,30	9,90	50,00
2008		ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	70	22,15	5,30	3,70	37,60	206,00
Итого				80,79	23,90	15,90	93,30	645,00
Всего				80,79	23,90	15,90	93,30	645,00

Шеф-повар

Микулина И.А.

Утверждаю

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



МЕНЮ
25 октября 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								
2010	77	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	7,87	3,50	6,80	28,50	189,00
2010	49	РЫБА (ФИЛЕ) ЗАПЕЧЕННАЯ	100	35,87	16,30	6,80	4,10	143,00
2011		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	50	10,11	0,40	0,10	1,20	7,00
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	3,34	0,20	0,00	12,20	50,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,45	1,70	0,30	9,90	50,00
2008		ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	70	22,15	5,30	3,70	37,60	206,00
Итого				80,80	27,40	17,70	93,50	645,00
Обед 12-18 лет								
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	7,40	8,40	5,60	27,30	194,00
2010	58	ПЛОВ ОВОЩНОЙ	190	13,06	5,00	11,60	49,10	321,00
2011	227	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	100	45,87	20,30	14,70	0,20	214,00
2008		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	50	10,14	0,50	0,10	1,90	12,00
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ С	200	5,85	0,60	0,10	31,00	128,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,45	1,70	0,30	9,90	50,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,83	2,30	0,90	15,40	79,00
Итого				86,60	38,80	33,30	134,80	998,00
Обед 7-11 лет								
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	7,41	8,40	5,60	27,30	194,00
2010	58	ПЛОВ ОВОЩНОЙ	190	13,09	5,00	11,40	49,10	320,00
2011	227	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	100	45,87	20,30	14,20	0,30	210,00
2008		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	50	10,20	0,50	0,10	1,90	12,00
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ С	200	5,76	0,60	0,10	30,60	126,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,45	1,70	0,30	9,90	50,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,83	2,30	0,90	15,40	79,00
Итого				86,61	38,80	32,60	134,50	991,00

Шеф-повар _____

И.А.

Микулина И.А.