

Утверждаю



МЕНЮ

3 апреля 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	
1-4 классы								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	200	14,69	7,2	7,3	35,4	237
2011	414	ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ПОВИДЛОМ	100	15,20	6,5	3,5	60	298
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	10,64	3	2,4	25,2	135
Итого				40,54	16,7	13,2	120,6	670
1-4 классы овз завтрак								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	200	12,88	7,3	7,5	35,9	241
2011	414	ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ПОВИДЛОМ	55	14,19	4	3,1	40	203
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
2008		БАНАН	150	41,25	2,3	0,8	31,5	144
Итого				70,37	13,8	11,5	122,4	648
1-4 классы овз обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	200	42,35	7,1	10,1	15,7	182
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	160	9,08	4	4,6	41,9	225
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	60/60	39,01	9,8	25	4	281
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	6,88	0,2		20,5	83
Итого				101,73	24,2	39,9	102,2	866
5-11 классы с/защита								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	7,25	4,6	5,5	46,8	255
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	60/60	47,23	11,2	28	4	313
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,13	4,6	5,9		73
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,3	0,2	15,1	71
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	11,29	0,2		20,5	83
Итого				87,20	22,9	39,6	86,4	795
5-11 классы иные								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	7,90	4,6	5,5	46,9	255
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	60/60	45,91	11,2	28	4	313
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,3	0,2	15,1	71
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	11,29	0,2		20,5	83
Итого				68,40	18,3	33,7	86,5	722
5-11 классы овз завтрак								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	250	17,90	9,1	9,7	44,4	302
2011	414	ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ПОВИДЛОМ	55	8,87	3,9	3,3	39,9	204
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
2008		БАНАН	200	55,00	3	1	42	192
Итого				83,83	16,2	14,1	141,3	758
5-11 классы овз обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250	56,44	10,6	13,8	19,4	244
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,06	4,5	5,3	46,8	253
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	60/60	28,35	12,4	30,9	4,2	345
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,08	1,3	0,2	8,5	41
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	11,29	0,2		20,5	83
Итого				114,52	31,3	50,4	114,5	1037
Группа продленного дня								
2011	401	ОЛАДЬИ С ДЖЕМОМ	100	12,78	4,7	9,6	35	243
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
Итого				14,83	4,9	9,7	50	303

Заведующий производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора МБОУ СОШ №5
Зотова Н.К.

МЕНЮ

столовой за наличный расчет

03 апреля 2024 г.



1/80	Сельдь с луком, горошком, маслом растительным	29,87
1/250	Рассольник Ленинградский с говядиной, сметаной	59,15
1/180	Рис отварной	13,49
1/100	Мясо тушеное в овощах	52,17
1/200	Компот из свежемороженных ягод	12,50
1/200	Чай с сахаром	2,05
1/40	Хлеб пшеничный	4,40
1/30	Хлеб ржаной	3,12
1/100	Пирог открытый с повидлом	20,00

Зав.производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.