

Утверждаю

И.о. директора

МБОУ СОШ №5

/Зотова Н.К./

МЕНЮ

4 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								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,01	3,7	4,5	39	212
2011	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	120	40,79	10,8	27,7	9,8	332
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,3	0,2	15,1	71
Итого				62,14	16,8	32,4	83,3	692
1-4 классы овз завтрак								
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	16,60	5	7,3	31,3	211
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	2,83	4,6	5,8		72
2008	411	КИСЕЛЬ	200	2,08			28,6	114
2008		ГРУША	100	33,33	0,4	0,3	10,3	47
Итого				70,17	13,2	22,9	90,3	622
1-4 классы овз обед								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	200	35,65	6,4	10,3	8,3	153
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,64	3,5	3,8	23,8	144
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	130	42,64	11,6	30,6	14,7	380
2011	347	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ	200	24,18	0,5		31,6	128
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				132,50	25,1	44,9	98,5	900
5-11 классы с/защита								
2008		ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	30	6,63	0,3		1,4	7
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,41	4,2	4,3	28,4	169
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	130	45,24	11,6	30,3	14	375
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				88,73	19,4	34,9	78,9	706
5-11 классы иные								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,35	4,2	4,3	28,4	169
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	130	45,27	11,6	30,4	14,1	375
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				82,06	19,1	35	77,6	699
5-11 классы овз завтрак								
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	250	20,41	6,2	8,8	38,4	258
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2008	411	КИСЕЛЬ	200	2,00			28,3	113
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,42	4,7	6		74
2008		ГРУША	100	33,25	0,4	0,3	10,3	47
Итого				89,41	14,5	24,6	97,1	670
5-11 классы овз обед								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250	51,89	10	13,6	10,3	204
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,15	4,1	4	28,2	166
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	130	42,40	11,5	30,7	13,6	377
2011	347	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ	200	35,23	0,7		40,5	165
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				164,08	29,4	48,5	112,7	1007
Группа продленного дня								
2008	467	БУЛОЧКА С ВАРеной СГУЩЕНКОЙ	100	10,40	6,9	4,4	40,9	231
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	11,29	0,2		20,5	83
Итого				21,69	7,1	4,4	61,4	314

Заведующий производством _____ Новик С.А.

Повар _____ Хренова О.Ю.

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



МЕНЮ

столовой за наличный расчет
04 апреля 2024 г.



1/100	Салат из моркови с кальмаром	29,64
1/250	Щи из свежей капусты с говядиной	51,89
1/180	Пюре картофельное	30,15
1/100/30	Тефтели мясные с соусом томатным	52,36
1/200	Компот из плодов консервированных	24,18
1/200	Чай с сахаром	2,05
1/40	Хлеб пшеничный	4,40
1/30	Хлеб ржаной	3,12
1/100	Ватрушка с вареной сгущенкой	15,00

Зав.производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.