

Утверждаю



Директор

МБОУ СОШ №5

/Маркова Сон Ок/

МЕНЮ

5 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	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,29	3,5	3,6	23,7	141
1981	712	ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	45,31	18,7	14,7	0,7	277
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,3	0,2	15,1	71
Итого				75,95	24,7	18,6	54,5	549
1-4 классы овз завтрак								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	155	63,17	20,9	15,6	29,9	347
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
2008		БАТОН	40	6,36	3,1	1,2	20	104
Итого				71,58	24,2	16,9	64,9	511
1-4 классы овз обед								
1980	220	СУП ПОЛЕВОЙ	200	33,67	9,3	4,2	14,2	131
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	160	8,66	6,1	4,7	38,4	220
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	100	39,97	10,3	13,3	3,9	178
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,74			19,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				92,43	28,8	22,4	96	701
5-11 классы с/защита								
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	10,01	6,7	5,7	42,5	248
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	120	47,70	12,3	15,7	4,1	208
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	13,37	3,2	8,5	20,2	170
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	34,50	0,6	0,6	14,7	71
Итого				112,62	22,8	30,5	100,9	774
5-11 классы иные								
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	10,02	6,7	5,7	42,5	248
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	120	34,51	8,9	12,1	4,2	161
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	13,37	3,2	8,5	20,2	170
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,24			19,4	77
Итого				60,14	18,8	26,3	86,3	656
5-11 классы овз завтрак								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	80,39	26,8	20,1	35	432
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
2008		БАТОН	40	6,36	3,1	1,2	20	104
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	200	52,21	0,8	0,8	19,6	94
Итого				141,01	30,9	22,2	89,6	690
5-11 классы овз обед								
1980	220	СУП ПОЛЕВОЙ	250	42,30	11,6	5,2	17,7	164
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	13,58	6,7	8,9	42,4	276
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	100	44,17	10,2	16,6	3,5	206
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,66			19,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,12	2	0,3	12,7	61
Итого				111,23	33,6	31,2	115,8	879
Группа продленного дня								
2011	440	БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	100	19,46	11	5,1	50,9	292
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
Итого				21,51	11,2	5,2	65,9	352

Заведующий производством

С.А.

Новик С.А.

Повар

О.Ю.

Хренова О.Ю.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5
Маркова Сон Ок

МЕНЮ
столовой за наличный расчет
05 апреля 2024 г.



1/180/20	Запеканка творожная со сгущенным молоком	80,39
1/250	Суп полевой	44,45
1/180	Макаронные изделия отварные	13,58
1/100	Рагу из птицы	47,70
1/200	Компот из смеси сухофруктов	7,04
1/200	Чай с сахаром	2,05
1/40	Хлеб пшеничный	4,40
1/30	Хлеб ржаной	3,12
1/100	Булочка творожная	26,00

Зав.производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.