

Утверждаю

Директор

МБОУ СОШ №5

Маркова Сон Ок

МЕНЮ

9 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	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	10,06	8,6	6,2	39,1	247
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	120	39,24	10,6	28,3	13	349
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	11,29	0,2		20,5	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				63,89	21,6	34,7	87,2	748
1-4 классы овз завтрак								
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	200	18,23	6,1	10,8	29,7	238
2008		БАТОН	40	6,36	3,1	1,2	20	104
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	18,00	4,9	4,5	0,3	61
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	10,87	3,7	3	16	107
Итого				53,46	17,8	19,5	66	510
1-4 классы овз обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	200	42,28	7	9,8	15,4	178
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	160	8,66	6,1	4,7	38,4	220
1981	712	ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	45,30	18,7	14,7	0,7	277
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				102,69	35,1	29,5	89,6	830
5-11 классы с/защита								
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	5,23	6,7	5,7	42,5	248
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				55,89	27,9	20,7	73,3	656
5-11 классы иные								
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	8,28	6,7	5,7	42,5	248
1981	712	ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	5,56	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				19,18	27,9	20,7	73,3	656
5-11 классы овз завтрак								
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	250	18,70	7,3	9,8	36,6	263
2008		БАТОН	40	6,36	3,1	1,2	20	104
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	17,85	4,7	6		74
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	11,01	3,8	3	15,8	106
		КИВИ	100	45,00				
Итого				98,92	18,9	20	72,4	547
5-11 классы овз обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250	60,06	10,5	13,8	19,5	244
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	9,99	6,6	5,7	42,3	247
1981	712	ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	45,33	18,6	14,9	0,6	278
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
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,12	2	0,3	12,7	61
		СОК 1/200 мл	200	38,00				
Итого				162,96	41	35	110,2	985
Группа продленного дня								
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	100	9,68	8,7	5,6	60,6	328
2011	385	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	15,61	5,9	5,1	9,8	111
Итого				25,30	14,6	10,7	70,4	439

Заведующий производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5
Маркова Сон Ок

МЕНЮ

столовой за наличный расчет
09 апреля 2024 г.



1/80	Фасоль стручковая с луком пассированным	32,78
1/250	Рассольник Ленинградский с говядиной, сметаной	59,11
1/180	Макаронные изделия отварные	10,28
1/100	Голень куриная запеченая	49,89
1/200	Компот из свежемороженных ягод	12,50
1/200	Чай с сахаром	2,03
1/30	Хлеб пшеничный	4,40
1/30	Хлеб ржаной	3,12
1/100	Булочка «Школьная»	10,00

Зав.производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.