



Директор
МБОУ СОШ №5
Маркова Сон Ок/

МЕНЮ
10 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	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	70	14,77	1,3	4,2	7,3	72
2011	291	ПЛОВ С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	43,78	12,2	15,9	41	356
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				68,89	15,8	20,3	82,8	576
1-4 классы овз завтрак								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ	150	78,36	25,2	18,1	40,7	431
2008		БАТОН	50	7,95	3,9	1,5	25,1	130
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
Итого				88,36	29,3	19,7	80,8	621
1-4 классы овз обед								
2008	78	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ, ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	200	34,30	6,9	9,6	9	150
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	200	55,77	10,1	21,9	31,6	363
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				101,50	20,1	31,7	80,1	685
5-11 классы с/защита								
2011	24	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	24,91	1,2	5,9	4,4	77
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	210	62,01	11,6	24,4	33,1	399
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				98,37	15,9	30,5	77	648
5-11 классы иные								
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	210	62,04	11,6	24,5	33,1	399
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				73,48	14,7	24,7	72,6	571
5-11 классы овз завтрак								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ	200	103,02	33,2	23,9	54,4	569
2008		БАТОН	50	7,95	3,9	1,5	25,1	130
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
2008		МАНДАРИН	100	27,00	0,8	0,2	7,5	38
Итого				140,02	38,1	25,7	102	797
5-11 классы овз обед								
2011	24	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	24,93	1,2	5,7	4,6	77
2008	78	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ, ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250	50,19	4,4	4,2	11,1	99
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	210	80,25	14	38,1	33,3	532
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				166,81	22,7	48,2	88,5	880
Группа продленного дня								
2011	406	ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ, ПЕЧЕНЫЙ	100	18,01	9,6	2,9	62,4	315
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
Итого				25,05	9,6	2,9	81,8	392

Заведующий производством _____ Новик С.А.

Повар _____ Хренова О.Ю.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5
Маркова Сон Ок

МЕНЮ

столовой за наличный расчет

10 апреля 2024 г.



1/130/20	Сырники из творога с джемом	79,40
1/100	Салат из свежих помидоров и огурцов	24,93
1/250	Борщ с фасолью, говядиной, сметаной	56,64
1/200	Картофель, тушеный с мясом	63,63
1/200	Компот из смеси сухофруктов	7,04
1/200	Чай с сахаром	2,05
1/30	Хлеб пшеничный	4,40
1/30	Хлеб ржаной	3,12
1/100	Пирожок с яблоком, печеный	20,00

Зав.производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.