

Утверждаю

Директор
МБОУ СОШ №5
Маркова Сон Ок/

МЕНЮ

11 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
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	43,87	11,2	28,9	5,6	327
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				74,51	17,2	32,8	59,4	599
1-4 классы овз завтрак								
2008	113	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	15,21	5,5	7,5	17,2	159
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	11,87	3,2	2,4	26	139
2008		БАНАН	100	39,19	1,5	0,5	20,9	96
Итого				81,59	13,4	19,9	84,2	572
1-4 классы овз обед								
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	200	32,35	8,5	6,7	15,7	181
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	10,98	3,8	4,5	39	212
2011	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	130	44,58	11,8	30,3	10,6	361
1980	932	КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЕНЫХ	200	7,84	0,5	0,1	32,2	132
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				100,15	27,7	41,8	117,6	981
5-11 классы с/защита								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	22,26	2	5,9	10,5	103
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,22	4,6	5,5	47	255
2011	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	130	49,15	13,2	33,1	10,6	391
1980	932	КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЕНЫХ	200	7,84	0,5	0,1	32,2	132
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				96,87	23,4	44,8	120,4	976
5-11 классы иные								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	12,54	4,6	5,5	46,9	255
2011	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	130	44,38	11,9	30,2	10,5	360
1980	932	КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЕНЫХ	200	7,84	0,5	0,1	32,2	132
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				69,16	20,1	36	109,7	842
5-11 классы овз завтрак								
2008	113	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	12,28	5,4	4,9	17,7	137
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	12,16	3,2	2,4	26,2	140
2008		БАТОН	50	7,95	3,9	1,5	25,1	130
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,42	4,7	6		74
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	18,00	4,9	4,5	0,3	61
2008		БАНАН	100	39,42	1,5	0,5	21,1	96
Итого				108,22	23,6	19,8	90,4	638
5-11 классы овз обед								
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	250	39,45	10,4	8,4	19,3	223
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,06	4,5	5,3	46,8	253
2011	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	130	49,02	13,1	32,6	10,4	386
1980	932	КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЕНЫХ	200	7,84	0,5	0,1	32,2	132
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
	г/п	ПЕЧЕНЬЕ ЮБИЛЕЙНОЕ	100	42,00				
Итого				155,77	31,6	46,6	128,8	1089
Группа продленного дня								
2011	399	БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	105	19,49	7,5	7,5	43	270
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
Итого				21,54	7,7	7,6	58	330

Заведующий производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5
Маркова Сон Ок

МЕНЮ
столовой за наличный расчет
11 апреля 2024 г.



1/100	Винегрет овощной	22,26
1/250	Суп картофельный с курицей	39,45
1/180	Рис отварной	13,56
1/100/30	Котлета мясная с соусом томатным	51,62
1/200	Компот из ягод сушеных	7,84
1/40	Хлеб пшеничный	4,40
1/30	Хлеб ржаной	3,12
1/100	Сосиска в тесте	30,00

Зав.производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.