



МЕНЮ
17 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
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,2	0,2	14,6	69
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	11,29	0,2		20,5	8
Итого				66,39	16,9	32,4	83,9	696
1-4 классы овз завтрак								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	56,15	14,2	18,2	3,3	234
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
Итого				73,53	17,6	27,8	38,4	472
1-4 классы овз обед								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	200	35,49	6,5	9,9	8,3	149
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,29	3,5	3,6	23,7	141
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	39,33	10	26,1	5,6	298
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				111,56	23,1	39,8	77,1	760
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
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	42,49	10,8	28,1	5,6	318
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				90,97	18,4	32,6	74,9	666
5-11 классы иные								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,35	4,2	4,3	28,4	169
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	34,21	10	26,1	5,6	298
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				76,00	17,3	30,6	73,5	639
5-11 классы овз завтрак								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	75,29	19,2	24,5	4,6	314
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
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				119,67	23,4	34,3	47,2	590
5-11 классы овз обед								
2008		ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	30	6,63	0,3		1,4	7
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250	51,91	10	13,6	10,3	204
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,15	4,1	4	28,2	166
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	47,21	12	30,9	5,7	348
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				147,34	29,5	48,7	85,1	897
Группа продленного дня								
2011	401	ОЛАДЫ С ДЖЕМОМ	100	12,78	4,7	9,6	35	243
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
Итого				14,83	4,9	9,7	50	303

Заведующий производством _____ Новик С.А.

Повар _____ Хренова О.Ю.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5
Маркова Сон Ок

МЕНЮ
столовой за наличный расчет
17 апреля 2024 г.



1/80	Сельдь с луком, горошком, маслом растительным	29,87
1/250	Щи из свежей капусты с говядиной, сметаной	56,64
1/150	Пюре картофельное	30,95
1/100	Гуляш из свинины	55,42
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	Сосиска в тесте	30,00

Зав.производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.