Утверждаю

Директор
МБОУ СОШ №5
_____ /Маркова Сон Ок/

МЕНЮ

18 апреля 2024 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1-4 классы								
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	8,35	5,5	4,7	35,5	206
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				**59,01**	**26,7**	**19,7**	**66,3**	**614**
1-4 классы овз завтрак								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	200	14,90	7,3	7,5	35,9	241
2008	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	60	15,05	2,8	5,2	30,7	181
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,16			28,2	113
2008		ГРУША	100	33,30	0,4	0,3	10,3	47
Итого				**70,41**	**10,5**	**13**	**105,1**	**582**
1-4 классы овз обед								
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	33,75	6,4	14,1	16	216
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	10,08	8,7	6,2	39,4	248
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	130	42,39	11,5	30,1	14,3	373
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				**98,45**	**30,2**	**50,7**	**122**	**1064**
5-11 классы с/защита								
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	12,08	10,3	7,5	47	296
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	130	42,43	11,6	30,3	14	375
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				**66,75**	**25,5**	**38,1**	**113,3**	**898**
5-11 классы иные								
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	12,07	10,3	7,5	47	296
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	130	42,46	11,6	30,4	14,1	375
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				**66,77**	**25,5**	**38,2**	**113,4**	**898**
5-11 классы овз завтрак								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	250	18,99	9,1	9,7	44,4	302
2008	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	60	15,05	2,8	5,2	30,7	181
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20			28,3	113
2008		ГРУША	200	66,75	0,8	0,6	20,6	94
Итого				**107,99**	**12,7**	**15,5**	**124**	**690**
5-11 классы овз обед								
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	41,88	7,9	17,7	19,9	271
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	11,89	10,3	7,3	46,7	294
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	130	42,50	11,5	30,8	13,7	377
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	БАТОНЧИК ШОКОЛАДНЫЙ	50	47,50				
Итого				**156,02**	**33,3**	**56,1**	**132,6**	**1169**
Группа продленного дня								
2008	467	БУЛОЧКА С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ	100	14,25	6,9	4,4	40,9	231
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	11,29	0,2		20,5	83
Итого				**25,54**	**7,1**	**4,4**	**61,4**	**314**

Заведующий производством _____ Новик С.А.

Повар _____ Хренова О.Ю.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5
_____ Маркова Сон Ок

МЕНЮ

столовой за наличный расчет
18 апреля 2024 г.

1/250	Суп картофельный с мясными фрикадельками	46,07
1/150	Каша гречневая рассыпчатая	12,25
1/100/30	Тефтели мясные с соусом томатным	50,01
1/200	Компот из ягод сушеных	7,84
1/200	Чай с сахаром	2,05
1/40	Хлеб пшеничный	4,40
1/30	Хлеб ржаной	3,12
1/100	Ватрушка с вареной сгущенкой	15,00

Зав.производством Новик С.А.

Повар Хренова О.Ю.