



МЕНЮ
22 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	190	КАША "ДРУЖБА"	250	9,96	8,7	8,6	46,8	299
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,16			28,2	113
Итого				32,45	11,9	18,1	95,1	590
1-4 классы овз завтрак								
2008	190	КАША "ДРУЖБА"	200	19,46	7,8	8,5	38,9	263
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,16			28,2	113
		КИВИ	100	45,00				
Итого				86,95	11	18	87,2	554
1-4 классы овз обед								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КУРИЦЕЙ	200	29,91	9,1	8,2	17,5	204
2008	265	ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ	200	53,41	14	14	40,1	342
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	11,29	0,2		20,5	83
Итого				99,01	26,4	22,4	98,2	724
5-11 классы с/защита								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КУРИЦЕЙ	250	27,83	8	5,9	20,2	186
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,13	4,6	5,9		73
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ	40	18,00	4,9	4,5	0,3	61
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	11,29	0,2		20,5	83
Итого				79,65	20,8	16,5	61,1	498
5-11 классы иные								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КУРИЦЕЙ	250	27,84	8	5,9	20,2	186
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,11	4,6	5,9		73
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	10,12	0,2		20,5	83
Итого				60,46	15,9	12	60,8	437
5-11 классы овз завтрак								
2008	190	КАША "ДРУЖБА"	200	19,41	7,8	8,5	38,5	261
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,42	4,7	6		74
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,20			28,3	113
		КИВИ	100	45,00				
Итого				105,36	15,7	24	86,9	626
5-11 классы овз обед								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	16,68	0,5	0,1	1,5	8
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КУРИЦЕЙ	250	33,07	9,5	9,2	21,9	233
2008	265	ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ	200	72,03	18,4	17,7	40,2	392
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,12	2	0,3	12,7	61
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	10,24	0,2		20,5	83
Итого				139,55	33,7	27,5	116,9	872
Группа продленного дня								
1996	695	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	100	13,01	7,3	3,7	57,5	293
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	10,03	0,2		20,5	83
Итого				23,04	7,5	3,7	78	376

Заведующий производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5
Маркова Сон Ок



МЕНЮ
столовой за наличный расчет
22 апреля 2024 г.



1/100	Салат из моркови с кальмаром	33,07
1/250	Суп картофельный с макаронными изделиями, курицей	35,38
1/200	Плов с говядиной	61,88
1/200	Компот из свежемороженных ягод	12,50
1/200	Чай с сахаром	2,05
1/40	Хлеб пшеничный	4,40
1/30	Хлеб ржаной	3,12
1/100	Ватрушка с повидлом	15,00
1/100	Булочка «Школьная»	10,00

Зав.производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.