

Утверждаю

Директор
МБОУ СОШ №5
Маркова Сон Ок**МЕНЮ**
24 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
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	120	39,24	10,6	28,3	13	349
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				69,88	16,5	32,2	66,3	619
1-4 классы овз завтрак								
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	200	15,50	5,8	8,3	29,8	216
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2011	385	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	15,61	5,9	5,1	9,8	111
2008		ГРУША	100	33,30	0,4	0,3	10,3	47
Итого				79,74	15,3	23,2	70	552
1-4 классы овз обед								
2005	55	СУП ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	200	42,64	7,7	10,7	16,8	193
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	8,35	5,5	4,7	35,5	206
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	60/60	39,35	9,8	25	4	281
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				101,78	26,1	40,6	95,8	852
5-11 классы с/защита								
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	10,01	6,7	5,7	42,5	248
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	60/60	44,26	11,2	28	4	313
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	13,37	3,2	8,5	20,2	170
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
Итого				74,68	21,1	42,2	86,1	808
5-11 классы иные								
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	10,02	6,7	5,7	42,5	248
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	60/60	39,30	9,9	25	4	282
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,91			19,4	77
Итого				60,63	19,7	30,9	86	702
5-11 классы овз завтрак								
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	250	18,98	7,4	10,1	36,9	266
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2011	385	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	199	15,60	5,9	5,1	9,8	110
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	18,00	4,9	4,5	0,3	61
2008		ГРУША	150	50,00	0,6	0,5	15,5	71
Итого				117,91	22	29,7	82,6	686
5-11 классы овз обед								
2005	55	СУП ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250	61,31	11,6	14,7	20,3	259
2011	202	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	9,83	6,6	5,5	42,1	244
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	60/60	48,88	12,4	30,9	4,2	345
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,08	1,3	0,2	8,5	41
Итого				132,43	34,2	51,5	109,6	1037
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

24 апреля 2024 г.



1/250	Суп Дальневосточный с говядиной, сметаной	58,81
1/150	Макароны отварные с маслом сливочным	10,47
1/120	Мясо, тушеное с овощами	52,38
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	Пирожок с яблоком	20,00

Зав.производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.