

Утверждаю

И.о. директора
МБОУ СОШ №5
Андреева Е.Ю./**МЕНЮ**
26 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	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ	150	61,78	19,7	15,6	39,8	381
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
Итого				63,83	19,9	15,7	54,8	441
1-4 классы овз завтрак								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ	150	77,93	24,9	18,8	41,1	436
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15	3,83			14,7	59
2008		БАТОН	40	6,36	3,1	1,2	20	104
Итого				88,12	28	20	75,8	599
1-4 классы овз обед								
2008	78	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ, ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	200	34,18	6,9	9,9	8,7	150
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,00	3,7	4,5	39	212
1981	712	ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	45,33	18,6	14,9	0,6	278
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				102,76	32,8	29,6	100,6	867
5-11 классы с/защита								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	22,26	2	5,9	10,4	103
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,21	4,6	5,5	46,8	255
1981	712	ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	44,60	18,7	14,7	0,7	277
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				92,30	28,9	26,4	110,2	862
5-11 классы иные								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,11	4,6	5,5	46,9	255
1981	712	ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	43,54	18,7	14,7	0,7	277
1980	932	КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЕНЫХ	200	7,75	0,5	0,1	32,2	132
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				68,80	26,9	20,5	99,9	759
5-11 классы овз завтрак								
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ	200	102,02	33,2	23,9	54,4	569
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15	3,78			14,7	59
2008		БАТОН	40	6,36	3,1	1,2	20	104
2008		БАНАН	110	43,31	1,7	0,6	23,1	106
Итого				155,47	38	25,7	112,2	838
5-11 классы овз обед								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	22,28	2	5,7	10,7	103
2008	78	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ, ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250	50,21	4,4	4,2	11,1	99
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,06	4,5	5,3	46,8	253
1981	712	ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	45,36	18,6	15,1	0,5	279
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				143,14	33,1	30,6	121,4	961
Группа продленного дня								
2008	471	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	100	13,13	8,4	7,3	57,8	330
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
Итого				20,17	8,4	7,3	77,2	407

Заведующий производством _____ Новик С.А.

Повар _____ Хренова О.Ю.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора МБОУ СОШ №5
Андреева Е.Ю.



МЕНЮ
столовой за наличный расчет
26 апреля 2024 г.



1/100	Винегрет овощной	23,28
1/250	Борщ с фасолью, говядиной, сметаной	50,19
1/180	Рис отварной	13,21
1/50	Колбаса жареная	32,00
1/200	Чай с сахаром	2,05
1/200	Компот из ягод сушеных (изюм)	7,84
1/40	Хлеб пшеничный	4,40
1/30	Хлеб ржаной	3,12
1/100	Булочка «Веснушка»	13,00

Зав.производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.