

МЕНЮ

2 мая 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	2,17	3,7	4,5	39	212
2011	268	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	120	12,44	10,8	27,7	9,8	332
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,73			19,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,3	0,2	15,1	71
Итого				18,64	16,8	32,4	83,3	692
1-4 классы овз завтрак								
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	16,04	5	6,8	30,8	205
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	3,40	4,6	5,8		72
2008	411	КИСЕЛЬ	200	5,34			28,2	113
2008		ГРУША	100	33,30	0,4	0,3	10,3	47
Итого				73,41	13,2	22,4	89,4	615
1-4 классы овз обед								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КУРИЦЕЙ	250	17,87	8	6,4	20,2	191
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	6,44	3,7	4,5	39	212
1981	712	ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	9,63	18,6	14,9	0,6	278
2011	347	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ	200	10,38	0,5		31,3	127
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				48,73	33,9	26	111,2	903
5-11 классы с/защита								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КУРИЦЕЙ	250	15,67	8	5,9	20,2	186
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4,11	4,6	5,9		73
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	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	2,42	0,2		20,5	83
Итого				44,60	20,8	16,5	61,1	498
5-11 классы иные								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КУРИЦЕЙ	250	27,20	8	5,9	20,2	186
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,15	4,7	5,9		73
		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				61,04	16	12	60,8	437
5-11 классы овз завтрак								
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	250	20,41	6,2	8,8	38,4	258
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2008	411	КИСЕЛЬ	200	3,95			28,3	113
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	11,33	4,7	6		74
2008		ГРУША	100	33,25	0,4	0,3	10,3	47
Итого				84,27	14,5	24,6	97,1	670
5-11 классы овз обед								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КУРИЦЕЙ	250	27,78	8	5,9	20,2	186
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	6,36	4,5	5,3	46,8	253
1981	712	ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	45,36	18,6	15,1	0,5	279
2011	347	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ	200	15,46	0,7		40,5	165
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
		СОК 1/200 мл	200	38,00				
Итого				137,36	34,9	26,5	128,1	978
Группа продленного дня								
2008	467	БУЛОЧКА С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ	100	13,95	6,9	4,4	40,9	231
2004	127	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	200	9,96	0,2		20,5	83
Итого				23,91	7,1	4,4	61,4	314

Заведующий производством _____ Новик С.А.

Повар _____ Хренова О.Ю.



УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора МБОУ СОШ №5

Андреева Е.Ю.

МЕНЮ

столовой за наличный расчет

02 мая 2024 г.



1/80	Салат из цветной капусты и брокколи	38,86
1/10	Соус майонез	8,00
1/250	Суп картофельный с макаронными изделиями, курицей	35,38
1/180	Рис отварной	13,21
1/100	Голень куриная запеченая	49,89
1/200	Компот из плодов консервированных	24,24
1/200	Компот из свежемороженных ягод	12,50
1/200	Чай с сахаром	2,05
1/30	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.