

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

29 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	60	7,41	1	3	5,4	53
2008	260	АЗУ	200	60,34	12,9	14,5	17,2	250
		НАПИТОК ИЗ СОКА	180	10,12	0,4	0,1	17,6	72
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,30	2,3	0,2	15,1	71
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,16	2,5	0,4	16,5	79
Итого				85,33	19,1	18,2	71,8	525
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	12,46	1,7	3	9	69
2008	260	АЗУ	200	62,08	11,2	13,2	27,3	322
		напиток из сока	180	12,42	0,5	0,1	19,5	80
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,20	3,3	0,4	21,2	102
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	17,81	4,9	4,5	0,3	61
Итого				109,97	21,6	21,2	77,3	634
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	12,55	1,7	6,1	9	97
		напиток из сока	4445	0,21			1,1	4
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,2	1,7	20,4	92
2008	260	АЗУ	200	61,49	11,2	13,2	27,3	322
Итого				78,65	16,1	21	57,8	515
ГПД								
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	100	7,03	8,6	3,7	60,5	309
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	2,01	0,2		15	61
Итого				9,04	8,8	3,7	75,5	370

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

28 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	10,25	0,9	5	7,3	78
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,86	5,4	5,6	34,9	211
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	30,84	9,1	5,4	5,3	108
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	6,34			17,5	70
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,30	2,3	0,2	15,1	71
Итого				59,59	17,7	16,2	80,1	538
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	70	11,96	1	5,9	9	93
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,46	6,5	6,4	41,8	251
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	30,82	9,1	5,4	5,2	107
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	6,98			24,3	97
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,4	1,3	15,3	69
Итого				63,52	19	19	95,6	617
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	100	16,33	1,5	5	12,2	100
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,63	6,5	6,4	41,8	251
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	30,78	9,1	5,4	5,2	107
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,2	1,7	20,4	92
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
Итого				69,18	20,3	18,5	99	627
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	14,56	6,1	5,3	10,1	113
		БАТОН С ПОВИДЛОМ	50/50	15,81	3,7	0,5	43,6	194
Итого				30,37	9,8	5,8	53,7	307

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю



директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

27 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	160	5,11	6,7	2,5	30,2	170
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	34,83	8,7	8,2	2,8	120
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	6,28		5,8	0,1	52
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	4,42	0,3		15,2	63
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,2	1,7	20,4	92
Итого				55,04	18,9	18,2	68,7	497
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	4,04	7,4	6	40	218
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	120	46,97	11,4	9,5	5,9	150
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,94	0,1	8,3	0,1	75
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	7,18	0,3	0,1	15,2	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				71,53	22,3	24,1	81,3	598
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	12,92	10,2	8,2	46,1	299
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	120	45,78	11,4	9,5	5,9	150
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,2	1,7	20,4	92
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	7,18	0,3	0,1	14,7	60
Итого				70,27	25,1	19,5	87,1	601
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	14,27	10,6	13,2	58,5	395
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
Итого				21,31	10,6	13,2	77,9	472

повар _____ Захарова Н.Ю.

Согласовано

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

26 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	10,13	0,80	4,90	7,50	78,00
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,71	5,50	5,30	34,80	209,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	34,00	13,30	8,90	4,10	150,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,30	2,30	0,20	15,10	71,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	1,94	0,20	0,00	14,90	60,00
Итого				58,08	22,10	19,30	76,40	568,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	70	11,68	0,90	5,90	8,70	92,00
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,49	6,60	6,40	41,80	251,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	145	60,68	24,70	12,50	5,30	233,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,40	1,30	15,30	69,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,04	0,20	0,00	14,90	60,00
Итого				88,18	34,80	26,10	86,00	705,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	100	16,29	1,40	5,00	12,00	99,00
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	11,09	6,60	6,80	41,90	255,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	32,38	12,90	8,80	3,10	143,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,20	1,70	20,40	92,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,21	0,20	0,00	15,00	61,00
Итого				66,37	24,30	22,30	92,40	650,00
ГПД								
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	140	10,35	4,40	3,80	7,20	81,00
		БАТОН С ПОВИДЛОМ	30/50	9,25	2,80	0,40	26,20	119,00
Итого				19,60	7,20	4,20	33,40	200,00

повар

Захарова Н.Ю.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

22 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	37,90	15,1	9,2	16,1	210
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	15,33	3,3	8,7	19,7	170
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	2,51	0,2		19,8	80
2011	338	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	34,50	0,5	0,5	12,5	60
Итого				90,24	19,1	18,4	68,1	520
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	43,57	17,4	10,8	20,8	253
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	16,89	4,1	8,8	24,7	194
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	1,84	0,1		14,9	60
2008		ЯБЛОКО	100	41,40	0,6	0,6	15,5	74
Итого				103,70	22,2	20,2	75,9	581
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	75	32,87	13,3	9,1	10,4	180
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,2	1,7	20,4	92
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,00	3,8	3	24,5	141
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	2,3	2,9		35
Итого				58,77	22,6	16,7	55,3	448
ГПД								
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	100	12,39	5,2	2,6	30,6	166
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	2,01	0,2		15	61
Итого				14,40	5,4	2,6	45,6	227

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

21 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	11,98	0,1	3	0,8	31
2011	265	ПЛОВ	200	42,98	12	10,8	34,1	282
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,50			24,3	97
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	5,50	3,8	0,3	25,1	118
Итого				67,96	15,9	14,1	84,3	528
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	19,99	0,2	5	1,2	51
2011	265	ПЛОВ	200	52,92	14,4	10,8	34,1	291
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,50			24,3	97
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,50	3,8	0,3	25,1	118
Итого				85,91	18,4	16,1	84,7	557
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	19,69	0,2	5	1,2	51
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,2	1,7	20,4	92
2011	265	ПЛОВ	200	51,60	14,4	10,8	34,1	291
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	10,06			19,4	77
Итого				85,75	17,8	17,5	75,1	511
ГПД								
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	2,01	0,2		15	61
2011	2	БАТОН СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ ВАР	50/50	25,45	3,9	0,5	23,9	115
Итого				27,46	4,1	0,5	38,9	176

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю



директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

20 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	4,16	6,5	0,8	41,7	200
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	90	44,96	10,8	16,5	6,4	217
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,30	2,3	0,2	15,1	71
Итого				59,47	19,6	17,5	82,6	565
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	9,57	6,5	5,7	41,7	244
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	120	49,16	11,5	13,7	8,4	203
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,78			27,1	108
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,16	2,6	0,4	17	81
Итого				70,67	20,6	19,8	94,2	636
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,12	5,4	4,7	34,9	204
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	53,96	12,3	25,1	7,1	303
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,2	1,7	20,4	92
Итого				73,52	20,9	31,5	81,8	676
ГПД								
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	100	7,03	8,6	3,7	60,5	309
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
Итого				14,07	8,6	3,7	79,9	386

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

19 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	39,49	11,1	13	2,5	171
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	15,62	5,6	4,8	34,4	204
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	3,87	0,2		10,1	41
Итого				58,98	16,9	17,8	47	416
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	52,81	15	17,4	3,4	230
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	17,19	6,4	4,9	39,3	228
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	1,91			19,4	77
2008		ЯБЛОКО	100	23,00	0,4	0,4	8,6	41
Итого				94,91	21,8	22,7	70,7	576
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	53,30	15	17,4	3,4	230
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	17,20	6,4	4,9	39,3	228
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	4,79	0,1		14,8	59
Итого				75,28	21,5	22,3	57,5	517
ГПД								
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	17,53	0,3	0,1	21,5	90
2011	2	БАТОН С ПОВИДЛОМ	50/50	22,04	4,9	0,6	60,6	267
Итого				39,57	5,2	0,7	82,1	357

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

16 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	23,15	3	4,2	20,8	134
2008	284	ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ	100	36,33	9,5	10,8	14,4	192
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,18	2,9	0,2	19,1	90
2008	411	КИСЕЛЬ	200	10,03			28,2	113
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	8,50	2,1	2,7		33
Итого				82,19	17,5	17,9	82,5	562
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	28,01	3,7	5,3	25,1	163
2008	284	ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ	120	45,30	11,4	13,1	17,2	231
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,18	2,9	0,2	19,1	90
2008	411	КИСЕЛЬ	200	10,03			28,2	113
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	8,50	2,1	2,7		33
Итого				96,01	20,1	21,3	89,6	630
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	29,01	3,7	5,3	25,1	163
2008	284	ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ	120	43,72	11,4	13,1	17,2	232
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	4,18	2,9	0,2	19,1	90
2008	411	КИСЕЛЬ	200	10,03			28,2	113
Итого				86,94	18	18,6	89,6	598
ГПД								
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04			19,4	77
2011	2	БАТОН СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ ВАР	50/50	25,45	3,9	0,5	23,9	115
Итого				32,49	3,9	0,5	43,3	192

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

15 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	160	8,89	7,3	5,9	32,9	214
		ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	90	20,44	8	10	0,1	145
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	20,14	0,3	0,1	21,5	90
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,30	2,3	0,2	15,1	71
Итого				52,76	17,9	16,2	69,6	520
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,81	8,2	7	37,2	245
		ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	120	27,33	10,7	13,3	0,1	193
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	20,14	0,3	0,1	21,5	90
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,50	3,8	0,3	25,1	118
Итого				63,77	23	20,7	83,9	646
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,89	8,2	7	37,2	245
		ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	120	27,27	10,7	13,3	0,1	193
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	20,14	0,3	0,1	21,5	90
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,50	3,8	0,3	25,1	118
Итого				63,79	23	20,7	83,9	646
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	14,56	6,1	5,3	10,1	113
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	100	7,03	8,6	3,7	60,5	309
Итого				21,59	14,7	9	70,6	422

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю



директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

14 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	10,07	1,5	5,1	9,3	90
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	170	57,39	13,4	13,4	11,9	222
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,50			24,3	97
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,50	3,8	0,3	25,1	118
Итого				80,46	18,7	18,8	70,6	527
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	10,01	1,5	5,1	9,3	90
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	68,79	15,8	16,2	13,8	265
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,50			24,3	97
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	6,60	4,6	0,4	30,1	142
Итого				92,91	21,9	21,7	77,5	594
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,93	1,5	5,1	9,3	90
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	68,27	15,8	16,2	13,8	265
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,50			24,3	97
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	6,60	4,6	0,4	30,1	142
Итого				92,29	21,9	21,7	77,5	594
ГПД								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	23,00	1	0,2	19,2	92
2008		ПЕЧЕНЬЕ	100	17,00	7,5	9,8	74,4	417
Итого				40,00	8,5	10	93,6	509

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

13 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	47,18	13,4	12,2	2,3	172
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	14,03	4,8	4,7	29,5	180
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	4,79	0,2		19,8	80
2008		ЯБЛОКО	100	46,00	0,7	0,7	17,2	83
Итого				111,99	19,1	17,6	68,8	515
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	55,12	16,2	14,7	3	209
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	15,55	5,6	4,8	34,4	204
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	4,78	0,2		19,8	80
2008		ЯБЛОКО	100	46,00	0,7	0,7	17,2	83
Итого				121,44	22,7	20,2	74,4	576
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	57,47	16,2	14,7	3	209
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	15,62	5,6	4,8	34,4	204
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	4,78	0,2		19,8	80
2008		ЯБЛОКО	100	46,00	0,7	0,7	17,2	83
Итого				123,86	22,7	20,2	74,4	576
ГПД								
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	100	12,39	5,2	2,6	30,6	166
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	2,01	0,2		15	61
Итого				14,40	5,4	2,6	45,6	227

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

12 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	50	15,51	0,4	1	1,2	16
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	12,92	3,7	2,9	39,1	198
2011	260	ГУЛЯШ	90	46,09	11,9	12,3	3,5	173
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	4,18	2,9	0,2	19,1	90
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	180	18,18	0,3	0,1	19,4	81
Итого				96,88	19,2	16,5	82,3	558
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	31,30	0,8	2,1	2,4	31
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	12,88	3,7	2,9	39,1	198
2011	260	ГУЛЯШ	100	46,96	13,2	13,7	3,7	191
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	180	18,19	0,3	0,1	19,4	81
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				113,72	21,1	19	84,7	596
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	31,28	0,8	2,1	2,4	31
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	12,92	3,7	2,9	39,1	198
2011	260	ГУЛЯШ	100	49,28	13,2	13,7	3,7	191
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	180	18,18	0,3	0,1	19,4	81
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,2	1,7	20,4	92
Итого				116,05	21,2	20,5	85	593
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	14,56	6,1	5,3	10,1	113
		БАТОН С ПОВИДЛОМ	50/50	15,81	3,7	0,5	43,6	194
Итого				30,37	9,8	5,8	53,7	307

повар _____ Захарова Н.Ю.

Согласовано

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

9 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	105	42,65	17,20	13,30	19,30	271,00
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,20	1,70	20,40	92,00
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	210	13,07	2,50	1,20	27,50	131,00
Итого				60,12	22,90	16,20	67,20	494,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	140	57,34	23,20	16,10	23,50	337,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,50	3,80	0,30	25,10	118,00
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	220	15,79	2,90	1,20	29,50	141,00
Итого				78,63	29,90	17,60	78,10	596,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	140	60,06	25,10	15,70	18,90	322,00
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	190	10,82	2,20	1,20	22,80	111,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,20	1,70	20,40	92,00
Итого				75,28	30,50	18,60	62,10	525,00
гпд								
гпд								
2008		ЯБЛОКО	106	27,58	0,40	0,40	10,40	50,00
Итого				27,58	0,40	0,40	10,40	50,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Согласовано

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

8 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	60	7,55	1,00	3,30	5,50	55,00
2008	260	АЗУ	180	44,08	10,00	18,60	15,70	271,00
		НАПИТОК ИЗ СОКА	180	10,12	0,40	0,10	17,50	72,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,30	2,30	0,20	15,10	71,00
Итого				65,04	13,70	22,20	53,80	469,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	12,37	1,60	2,50	8,90	65,00
2008	260	АЗУ	210	59,63	13,80	24,10	17,00	340,00
		напиток из сока	180	12,42	0,50	0,10	19,50	80,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,20	3,30	0,40	21,20	102,00
Итого				89,61	19,20	27,10	66,60	587,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	12,57	1,60	6,40	8,90	99,00
2008	260	АЗУ	200	52,27	12,00	21,20	17,00	307,00
		напиток из сока	5555	0,26	0,00	0,00	1,30	5,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,20	1,70	20,40	92,00
Итого				69,51	16,80	29,30	47,60	503,00
ГПД								
ГПД								
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	100	7,55	8,70	4,10	59,90	311,00
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	199	14,55	6,10	5,30	10,10	113,00
Итого				22,10	14,80	9,40	70,00	424,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Согласовано

директор
УМБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

7 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	10,40	0,90	5,50	7,70	84,00
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,46	5,50	5,10	35,00	208,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	95	33,57	10,20	6,00	5,60	118,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,30	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	411	КИСЕЛЬ	190	6,70	0,00	0,00	26,80	107,00
Итого				62,44	18,90	16,80	90,20	588,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	70	12,01	1,00	6,10	8,80	95,00
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,93	6,60	6,80	41,90	255,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	140	55,15	17,80	5,90	4,50	143,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,40	1,30	15,30	69,00
2008	411	КИСЕЛЬ	265	10,02	0,00	0,00	36,70	147,00
Итого				91,41	27,80	20,10	107,20	709,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	65	11,11	0,90	5,50	8,00	86,00
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	165	10,93	6,00	6,90	38,10	239,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	32,11	9,30	5,90	6,50	117,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	33	3,67	3,20	1,70	20,40	92,00
2008	411	КИСЕЛЬ	290	11,03	0,00	0,00	39,70	159,00
Итого				68,85	19,40	20,00	112,70	693,00
ГПД								
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	171	12,55	5,30	4,60	8,70	97,00
		БАТОН С ПОВИДЛОМ	45/50	12,91	3,60	0,40	36,20	163,00
Итого				25,45	8,90	5,00	44,90	260,00

повар

Захарова Н.Ю.

Согласовано

директор

МБОУ СОШ с.Поречье

/Русина Т.Н./

МЕНЮ

6 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	160	5,26	6,70	2,70	30,50	172,00
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	35,30	9,00	8,40	2,90	123,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	6	5,98	0,00	5,50	0,10	50,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	4,38	0,30	0,00	14,60	61,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,20	1,70	20,40	92,00
Итого				55,31	19,20	18,30	68,50	498,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	8,51	6,10	5,60	27,50	184,00
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	145	60,47	14,00	11,70	7,30	185,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,94	0,10	8,30	0,10	75,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205	4,42	0,30	0,00	15,20	63,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,40	3,10	0,30	20,10	95,00
Итого				86,73	23,60	25,90	70,20	602,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	13,03	10,20	8,40	46,00	299,00
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	80	31,38	20,40	15,00	0,00	230,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,95	0,10	8,30	0,10	75,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	2,30	2,90	0,00	35,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,20	1,70	20,40	92,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	195	4,38	0,30	0,00	14,60	61,00
Итого				70,64	36,50	36,30	81,10	792,00
гпд								
гпд								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	120	13,80	1,00	0,20	19,20	92,00
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	90	11,81	9,70	11,40	53,80	357,00
Итого				25,61	10,70	11,60	73,00	449,00

повар

Захарова Н.Ю.

Согласовано

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

5 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	45	8,33	1,20	2,20	1,10	28,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	95	16,70	2,00	5,20	13,40	108,00
		ОКОРОЧКА ЗАПЕЧЕННЫЕ	65	26,25	6,40	8,20	0,20	102,00
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	145	15,84	0,00	0,00	19,40	77,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,20	1,60	0,90	10,30	0,00
Итого				69,33	11,20	16,50	44,40	315,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	105	21,39	2,90	5,40	2,80	71,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	115	17,76	2,50	3,90	16,40	111,00
		ОКОРОЧКА ЗАПЕЧЕННЫЕ	75	33,55	9,20	11,10	0,20	139,00
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	150	14,12	0,00	0,00	24,20	97,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,08	1,30	0,20	8,50	41,00
Итого				88,89	15,90	20,60	52,10	459,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	45	9,17	1,30	2,40	1,20	31,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	95	15,94	2,10	3,80	13,70	98,00
		ОКОРОЧКА ЗАПЕЧЕННЫЕ	65	31,12	8,10	9,90	0,10	123,00
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	130	10,18	0,00	0,00	24,20	97,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,20	1,70	20,40	92,00
Итого				70,81	14,70	17,80	59,60	441,00
ГПД								
ГПД								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	70	11,90	5,30	6,90	52,10	292,00
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	151	11,04	4,60	4,00	7,60	85,00
Итого				22,94	9,90	10,90	59,70	377,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

2 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	37,88	15,1	9,2	16,1	210
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	15,33	3,3	8,7	19,7	170
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	2,51	0,2		19,8	80
2011	338	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	34,50	0,5	0,5	12,5	60
Итого				90,22	19,1	18,4	68,1	520
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	43,55	17,4	10,8	20,8	253
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	16,79	4,1	8,8	24,7	194
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	1,84	0,1		14,9	60
2008		ЯБЛОКО	100	41,40	0,6	0,6	15,5	74
Итого				103,58	22,2	20,2	75,9	581
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	75	32,87	13,3	9,1	10,4	180
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,2	1,7	20,4	92
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,01	3,8	3	24,5	141
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	2,3	2,9		35
Итого				58,78	22,6	16,7	55,3	448
ГПД								
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	100	12,39	5,2	2,6	30,6	166
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	2,01	0,2		15	61
Итого				14,40	5,4	2,6	45,6	227

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

директор

МБОУ СОШ с.Поречье

/Русина Т.Н./

МЕНЮ

1 февраля 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	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	70	21,88	0,5	7,1	1,6	72
2011	265	ПЛОВ	200	42,03	12	10,8	34,1	282
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,50			24,3	97
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	4,18	2,9	0,2	19,1	90
Итого				75,59	15,4	18,1	79,1	541
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	31,24	0,7	10,1	2,3	103
2011	265	ПЛОВ	200	51,62	14,4	10,8	34,1	291
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,51			24,3	97
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,50	3,8	0,3	25,1	118
Итого				95,87	18,9	21,2	85,8	609
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	31,15	0,7	10,1	2,3	103
2011	265	ПЛОВ	200	50,81	14,4	10,8	34,1	291
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	10,07			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,2	1,7	20,4	92
Итого				96,43	18,3	22,6	76,2	563
ГПД								
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	2,01	0,2		15	61
2011	2	БАТОН СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ ВАР	50/50	25,45	3,9	0,5	23,9	115
Итого				27,46	4,1	0,5	38,9	176

повар _____ Захарова Н.Ю.

