

Согласовано

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

МЕНЮ
29 марта 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	324	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	310	21,95	14,00	6,80	120,00	597,00
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	9	1,01	3,20	1,70	20,40	92,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	13,46	0,10	8,30	0,10	75,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/100	13,11	1,10	0,00	99,20	401,00
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	104	10,83	6,70	0,90	42,80	205,00
Итого				60,36	25,10	17,70	282,50	1 370,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	324	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	615	47,53	26,70	15,40	232,70	1 179,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	11	9,96	0,10	8,30	0,10	75,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/128	15,40	1,10	0,00	126,00	508,00
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	121	13,32	3,20	1,70	20,40	92,00
Итого				86,21	31,10	25,40	379,20	1 854,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2008	324	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	540	31,98	23,80	13,30	160,80	858,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8	7,47	0,10	8,30	0,10	75,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/30	12,77	2,90	0,00	35,20	152,00
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	6,24	3,90	0,50	24,70	118,00
Итого				58,46	30,70	22,10	220,80	1 203,00
ГПД								
ГПД								
2008		ЯБЛОКО	70	17,70	0,30	0,30	19,60	83,00
Итого				17,70	0,30	0,30	19,60	83,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Согласовано

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

МЕНЮ

28 марта 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	100	38,76	15,80	12,40	19,10	257,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	1,94	0,20	0,00	14,90	60,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	21	18,69	0,10	8,30	0,10	75,00
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,20	1,70	20,40	92,00
Итого				63,79	19,30	22,40	54,50	484,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	170	55,87	19,10	74,30	21,80	837,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	47	4,85	3,10	0,40	19,80	95,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/16	2,16	0,20	0,00	15,50	63,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	24	21,92	0,10	8,30	0,10	75,00
Итого				84,80	22,50	83,00	57,20	1 070,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	120	48,80	19,60	13,90	19,60	289,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	32	3,58	3,20	1,70	20,40	92,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,49	0,30	0,00	15,20	62,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,97	0,10	8,30	0,10	75,00
Итого				63,83	23,20	23,90	55,30	518,00
ГПД								
ГПД								
2011	338	ГРУША СВЕЖАЯ	71	23,57	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				23,57	0,40	0,30	10,30	47,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Согласовано

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

МЕНЮ

27 марта 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	5,24	6,70	2,40	30,20	169,00
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	115	47,79	11,90	10,70	2,50	153,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,20	1,70	20,40	92,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/14	1,86	0,20	0,00	14,10	57,00
Итого				59,29	22,00	14,80	67,20	471,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	4,07	7,40	6,00	40,00	218,00
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	185	78,46	17,50	14,60	9,10	232,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,40	3,10	0,30	20,10	95,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/16	2,16	0,20	0,00	15,50	63,00
Итого				89,08	28,20	20,90	84,70	608,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	12,72	10,20	8,00	46,20	297,00
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	120	46,07	11,50	9,60	6,00	152,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,20	1,70	20,40	92,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,49	0,30	0,00	15,20	62,00
Итого				65,68	25,20	19,30	87,80	603,00
ГПД								
ГПД								
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	150	12,47	0,10	0,10	22,80	94,00
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	80	10,37	8,20	4,60	47,60	264,00
Итого				22,83	8,30	4,70	70,40	358,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Согласовано

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

МЕНЮ

26 марта 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	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	9,15	5,40	5,60	34,80	211,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	130	48,73	15,50	6,10	4,90	138,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,30	2,30	0,20	15,10	71,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	1,98	0,20	0,00	15,20	62,00
Итого				63,16	23,40	11,90	70,00	482,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	11,41	6,60	7,00	41,90	257,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	150	58,45	18,90	5,40	5,40	147,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	245	11,02	0,00	0,00	24,70	99,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,40	1,30	15,30	69,00
Итого				84,18	27,90	13,70	87,30	572,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,52	6,60	6,10	42,20	251,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	120	41,03	12,30	7,10	6,00	139,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,20	1,70	20,40	92,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	7,07	0,00	0,00	24,20	97,00
Итого				63,01	22,10	14,90	92,80	579,00
ГПД								
ГПД								
2011	338	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	83	21,79	0,40	0,40	9,80	44,00
Итого				21,79	0,40	0,40	9,80	44,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Согласовано

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

МЕНЮ

25 марта 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								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	19,77	0,20	5,40	1,10	54,00
2011	265	ПЛОВ	175	35,02	10,40	16,30	23,50	283,00
2011		НАПИТОК ИЗ СОКА	110	5,34	0,20	0,00	13,40	55,00
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,16	2,60	0,30	16,50	79,00
Итого				64,29	13,40	22,00	54,50	471,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	20,05	0,20	5,60	1,20	56,00
2011	265	ПЛОВ	275	61,45	19,10	24,90	49,40	499,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,50	3,80	0,30	25,10	118,00
2011		НАПИТОК ИЗ СОКА	70	3,48	0,10	0,00	11,90	48,00
Итого				90,48	23,20	30,80	87,60	721,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	18,92	0,30	5,00	1,60	53,00
2011	265	ПЛОВ	205	42,93	13,30	17,60	37,60	362,00
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,16	2,60	0,30	16,50	79,00
2011		НАПИТОК ИЗ СОКА	170	8,59	0,30	0,10	16,20	67,00
Итого				74,60	16,50	23,00	71,90	561,00
ГПД								
ГПД								
2011	338	ГРУША СВЕЖАЯ	72	24,00	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				24,00	0,40	0,30	10,30	47,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Согласовано

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

МЕНЮ

15 марта 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	55	6,70	0,80	5,90	4,50	74,00
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,12	5,50	4,70	34,80	203,00
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	40/30	42,41	13,00	14,10	2,10	197,00
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	8	0,92	3,20	1,70	20,40	92,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	2,43	0,20	0,00	14,90	60,00
Итого				60,58	22,70	26,40	76,70	626,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	80	10,47	1,20	6,10	7,10	88,00
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,18	5,50	4,70	34,90	203,00
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	50/30	61,23	16,10	28,80	1,90	334,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	205	2,92	0,20	0,00	15,00	61,00
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,16	2,60	0,30	16,50	79,00
Итого				86,96	25,60	39,90	75,40	765,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	105	12,85	1,60	6,10	9,30	98,00
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,23	5,50	4,70	34,90	203,00
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	35/30	38,40	10,70	16,10	2,50	202,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	195	2,80	0,20	0,00	19,80	80,00
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	39	4,06	2,50	0,30	16,00	77,00
Итого				66,34	20,50	27,20	82,50	660,00
ГПД								
ГПД								
2011	338	ГРУША СВЕЖАЯ	72	24,00	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				24,00	0,40	0,30	10,30	47,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Согласовано

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

МЕНЮ

14 марта 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	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	105	13,25	1,90	5,00	15,20	114,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	19,22	2,10	3,80	17,10	111,00
		ОКОРОЧКА ЗАПЕЧЕННЫЕ	160	27,22	17,90	11,50	0,00	187,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,20	1,60	0,90	10,30	0,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,50	0,30	0,00	15,20	62,00
Итого				64,39	23,80	21,20	57,80	474,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	250	26,53	4,00	5,20	16,60	132,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	23,07	2,70	3,70	21,60	131,00
		ОКОРОЧКА ЗАПЕЧЕННЫЕ	215	41,51	30,20	21,00	0,20	396,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,04	0,20	0,00	14,90	60,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,20	1,50	0,10	10,00	47,00
Итого				95,34	38,60	30,00	63,30	766,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	115	14,17	1,90	8,10	13,50	136,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	24,05	2,70	3,70	21,60	131,00
		ОКОРОЧКА ЗАПЕЧЕННЫЕ	115	21,86	14,30	9,50	0,00	152,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,05	0,20	0,00	14,90	60,00
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,16	2,60	0,30	16,50	79,00
Итого				66,28	21,70	21,60	66,50	558,00
ГПД								
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	14,58	6,10	5,30	10,10	113,00
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	120	8,70	10,60	4,60	70,40	365,00
Итого				23,28	16,70	9,90	80,50	478,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Согласовано

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

МЕНЮ

13 марта 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	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	8,83	6,50	4,80	41,60	236,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	90	43,89	10,20	16,10	6,30	211,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	165	5,31	0,00	0,00	19,40	77,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,30	2,30	0,20	15,10	71,00
Итого				61,32	19,00	21,10	82,40	595,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	9,78	6,50	5,60	41,80	244,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	155	66,68	15,80	17,40	8,50	253,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,78	0,00	0,00	27,10	108,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,16	2,70	0,40	17,00	81,00
Итого				88,41	25,00	23,40	94,40	686,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,24	5,50	4,70	34,90	203,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	90	53,72	11,40	25,00	1,80	277,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04	0,00	0,00	19,40	77,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	1,10	3,20	1,70	20,40	92,00
Итого				70,11	20,10	31,40	76,50	649,00
ГПД								
ГПД								
2011	2	БАТОН СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ ВАР	30/38	17,07	2,10	0,30	12,70	62,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/47	5,17	0,30	0,00	45,70	184,00
Итого				22,24	2,40	0,30	58,40	246,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Согласовано

директор

МБОУ СОШ с.Поречье

/Русина Т.Н./

МЕНЮ

12 марта 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	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	170	38,32	9,90	22,20	0,50	242,00
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	60	16,63	3,10	11,50	20,20	197,00
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	155	3,11	0,20	0,00	20,30	82,00
Итого				58,07	13,20	33,70	41,00	521,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
Завтрак								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	185	61,16	15,60	41,30	1,30	439,00
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	65	22,33	3,20	16,80	20,20	244,00
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	110	3,24	0,20	0,20	29,40	120,00
Итого				86,74	19,00	58,30	50,90	803,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
Завтрак								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	175	51,62	14,30	16,80	2,30	218,00
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	8,88	3,10	4,40	20,10	132,00
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	145	8,81	1,50	0,70	24,40	111,00
Итого				69,31	18,90	21,90	46,80	461,00
ГПД								
ГПД								
2011	2	БАТОН С ПОВИДЛОМ	30/50	5,55	1,70	0,20	15,70	72,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	143	16,43	1,00	0,20	19,20	92,00
Итого				21,98	2,70	0,40	34,90	164,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

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

МЕНЮ

11 марта 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	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	70	8,10	0,70	3,10	4,80	50,00
2011	265	ПЛОВ	200	37,79	12,00	15,40	34,70	326,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	4,42	0,30	0,00	15,10	63,00
Итого				53,61	15,30	18,70	69,70	510,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	11,75	1,00	4,20	6,80	69,00
2011	265	ПЛОВ	200	38,77	12,00	15,40	34,70	326,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,50	3,80	0,30	25,10	118,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	4,40	0,30	0,00	15,10	63,00
Итого				60,42	17,10	19,90	81,70	576,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	11,80	1,00	4,20	6,80	69,00
2011	265	ПЛОВ	200	37,25	12,00	15,40	34,70	326,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	63	6,93	4,80	0,40	31,60	149,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205	4,41	0,30	0,00	15,10	63,00
Итого				60,39	18,10	20,00	88,20	607,00
ГПД								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	23,00	1,00	0,20	19,20	92,00
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	9,51	10,60	6,20	58,60	333,00
Итого				32,51	11,60	6,40	77,80	425,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

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

МЕНЮ

7 марта 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	24,61	3,10	4,20	20,90	134,00
2008	284	ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ	100	36,17	9,50	10,70	14,40	192,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,18	2,90	0,20	19,10	90,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	10,03	0,00	0,00	28,20	113,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	8,50	2,10	2,70	0,00	33,00
Итого				83,49	17,60	17,80	82,60	562,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	29,70	3,70	5,20	25,20	163,00
2008	284	ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ	120	45,05	11,40	13,00	17,20	231,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,18	2,90	0,20	19,10	90,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	10,03	0,00	0,00	28,20	113,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	8,50	2,10	2,70	0,00	33,00
Итого				97,46	20,10	21,10	89,70	630,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	30,80	3,70	5,20	25,20	163,00
2008	284	ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ	120	43,95	11,40	13,00	17,20	231,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	4,18	2,90	0,20	19,10	90,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	10,03	0,00	0,00	28,20	113,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	8,50	2,10	2,70	0,00	33,00
Итого				97,46	20,10	21,10	89,70	630,00
ГПД								
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,04	0,00	0,00	19,40	77,00
2011	2	БАТОН СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ ВАР	50/50	25,45	3,90	0,50	23,80	115,00
Итого				32,49	3,90	0,50	43,20	192,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

директор

 МБОУ СОШ с.Поречье
/Русина Т.Н./

МЕНЮ

6 марта 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	9,08	7,30	5,90	32,90	214,00
		ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	90	20,44	8,00	10,00	0,10	145,00
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	20,14	0,30	0,10	21,50	90,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,40	3,10	0,30	20,10	95,00
Итого				54,05	18,70	16,30	74,60	544,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,84	8,30	7,00	37,30	245,00
		ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	120	27,33	10,70	13,30	0,10	193,00
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	20,14	0,30	0,10	21,50	90,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,50	3,80	0,30	25,10	118,00
Итого				63,81	23,10	20,70	84,00	646,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,84	8,30	7,00	37,30	245,00
		ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	120	27,27	10,70	13,30	0,10	193,00
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	20,14	0,30	0,10	21,50	90,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,50	3,80	0,30	25,10	118,00
Итого				63,74	23,10	20,70	84,00	646,00
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	14,56	6,10	5,30	10,10	113,00
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	100	7,03	8,70	3,60	60,50	309,00
Итого				21,59	14,80	8,90	70,60	422,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

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

МЕНЮ

5 марта 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	10,60	1,50	5,10	9,30	90,00
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	170	58,03	13,40	13,40	11,80	221,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,50	0,00	0,00	24,20	97,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,50	3,80	0,30	25,10	118,00
Итого				81,63	18,70	18,80	70,40	526,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	10,58	1,50	5,10	9,30	90,00
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	70,69	15,80	16,30	13,80	264,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,50	0,00	0,00	24,20	97,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	6,60	4,60	0,40	30,10	142,00
Итого				95,37	21,90	21,80	77,40	593,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	10,59	1,50	5,10	9,30	90,00
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	69,72	15,80	16,30	13,80	264,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,50	0,00	0,00	24,20	97,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	6,60	4,60	0,40	30,10	142,00
Итого				94,41	21,90	21,80	77,40	593,00
ГПД								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	23,00	1,00	0,20	19,20	92,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ	100	17,00	7,50	9,80	74,40	417,00
Итого				40,00	8,50	10,00	93,60	509,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

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

МЕНЮ

4 марта 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	47,54	13,40	12,10	2,30	172,00
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	14,03	4,80	4,70	29,50	180,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	4,79	0,20	0,00	19,80	80,00
2008		ЯБЛОКО	100	46,00	0,70	0,70	17,30	83,00
Итого				112,36	19,10	17,50	68,90	515,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	56,89	16,20	14,60	3,00	209,00
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	15,60	5,60	4,80	34,40	204,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	4,78	0,20	0,00	19,80	80,00
2008		ЯБЛОКО	100	46,00	0,70	0,70	17,30	83,00
Итого				123,27	22,70	20,10	74,50	576,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	28,71	8,10	7,30	1,50	104,00
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	15,60	5,60	4,80	34,40	204,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	4,78	0,20	0,00	19,80	80,00
2008		ЯБЛОКО	100	46,00	0,70	0,70	17,30	83,00
Итого				95,10	14,60	12,80	73,00	471,00
ГПД								
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	100	12,87	5,20	2,60	30,60	166,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	2,01	0,20	0,00	14,90	60,00
Итого				14,88	5,40	2,60	45,50	226,00

повар _____ Захарова Н.Ю.

Утверждаю

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

МЕНЮ

1 марта 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	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	11,84	0,10	2,00	0,80	21,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	14,12	3,70	2,90	39,10	198,00
2011	260	ГУЛЯШ	90	46,04	11,90	12,40	3,40	173,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,20	1,50	0,10	10,00	47,00
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	180	18,18	0,30	0,10	19,30	81,00
Итого				92,38	17,50	17,50	72,60	520,00
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	20,03	0,20	5,00	1,20	51,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	13,50	3,70	2,90	39,10	198,00
2011	260	ГУЛЯШ	100	46,89	13,30	13,70	3,60	191,00
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	180	18,18	0,30	0,10	19,30	81,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	4,40	3,10	0,30	20,10	95,00
Итого				102,99	20,60	22,00	83,30	616,00
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	11,85	0,10	3,00	0,80	31,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,20	1,70	20,40	92,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	13,35	3,70	2,90	39,10	198,00
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	180	18,18	0,30	0,10	19,30	81,00
2011	260	ГУЛЯШ	100	49,21	13,30	13,70	3,60	191,00
Итого				96,98	20,60	21,40	83,20	593,00
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	14,56	6,10	5,30	10,10	113,00
		БАТОН С ПОВИДЛОМ	50/50	15,81	3,70	0,50	43,70	194,00
Итого				30,37	9,80	5,80	53,80	307,00

повар _____ Захарова Н.Ю.