

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с. Поречье
А.Н. Козлов

МЕНЮ

7 ноября 2022 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	4,83	6,6	0,8	42,1	202
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	90	45,38	10,6	16,5	6,6	217
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				61,30	19,5	17,5	83,2	567
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	11,31	1,7	5	9	87
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,47	5,4	4,7	35	204
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	40,82	9,6	11,5	7,2	171
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	7,84			24,3	97
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
Итого				70,56	18,2	21,3	85,5	606
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	7,01	1	4,1	5,4	62
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,42	5,4	4,7	34,9	204
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	50,44	12,3	25,1	7,1	302
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				78,01	21,9	35,6	87,2	737
ГПД								
2011	338	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	25,05	0,4	0,4	9,8	44
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6,76			28,1	112
Итого				31,81	0,4	0,4	37,9	156

повар

Е.П. Панченко

Панченко Е.П.

Утверждаю

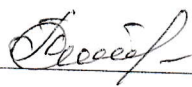
директор
МБОУ СОШ с. Поречье
С.М. Н. Козлов/

МЕНЮ

8 ноября 2022 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	14,69	0,1	5,9	0,7	57
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	50,43	11,8	10,9	18,5	220
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,44			24,5	98
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	5,28	3,8	0,3	25,1	118
Итого				78,84	15,7	17,1	68,8	493
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	32,72	5,1	6,3	1,5	84
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	28,10	7,9	13,7	16,5	223
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,41			24,3	97
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	4,22	3,1	0,2	20,1	95
Итого				76,62	18,5	21,5	77,7	568
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	22,72	0,2	5	1,2	51
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	190	47,75	11,3	23,3	15	317
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	10,64			19,4	77
Итого				85,33	14,7	30	56	537
ГПД								
2011	385	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	199	15,39	5,9	5,1	9,8	110
		батон с повидлом	40/30	11,00	3,2	0,4	38,2	170
Итого				26,39	9,1	5,5	48	280

повар



Панченко Е.П.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
А.Н.Козлов/

МЕНЮ

9 ноября 2022 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	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	43,62	13,4	14,4	23,9	280
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	11,88	3,7	3	29,6	162
2008		ЯБЛОКО	150	37,57	0,6	0,6	14,7	71
Итого				93,07	17,7	18	68,2	513
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	43,09	14,8	11,1	20,5	244
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	11,79	3,7	3	29,4	160
2008		ЯБЛОКО	100	25,03	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,22	3,1	0,2	20,1	95
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
Итого				93,03	22,1	23	79,9	621
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	75	35,71	13,3	9,1	10,4	180
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	12,94	3,8	3	24,5	141
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	9	9,00	2,1	2,7		33
Итого				61,87	22,4	16,5	55,3	446
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	23,65	6,9	8,4	39,6	262
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	9,50	0,5	0,1	10,1	43
Итого				33,15	7,4	8,5	49,7	305

повар

Панченко

Панченко Е.П.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
А.Н.Козлов/

МЕНЮ

10 ноября 2022 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	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	2,77	1	5,2	8,2	85
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	5,39	3,8	0,6	40,4	182
2011	251	ПОДЖАРКА	90	40,08	9,2	12,7	3,2	164
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	7,01			17,2	69
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,3	
Итого				57,35	15,6	19,4	79,3	500
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,85	0,9	3,1	5,2	54
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	8,46	4,1	3,1	42,7	215
2011	251	ПОДЖАРКА	100	51,26	12	14,7	3,5	193
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				72,72	20,2	22,6	91,2	631
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	4,38	1,6	8,1	12,8	131
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	15,57	4,2	9,4	43,5	275
2011	251	ПОДЖАРКА	90	83,99	20,4	22,1	3,2	292
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				116,08	29,4	41,3	99,3	867
ГПД								
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,16	0,2		15,3	62
		батон со сгущ.мол.вар.	40/38	19,39	3,1	0,4	19	92
Итого				21,56	3,3	0,4	34,3	154

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.

Утверждаю

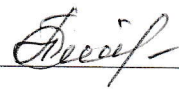
директор
МБОУ СОШ с.Поречье
А.Н.Козлов/

МЕНЮ

11 ноября 2022 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	150	9,28	8,4	2,8	38,3	212
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	90	31,39		0,8		7
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,00	4,9	4,5	0,3	61
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	3,41	0,3		13,3	55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
Итого				68,14	16,1	17,7	67,3	479
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,31	10,1	2,6	45,6	246
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	35,58		4,9		44
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,56	4,6	5,9		73
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	6,20	0,3	0,1	14,7	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,22	3,1	0,2	20,1	95
Итого				83,78	18,2	22	80,5	593
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	16,53	10,2	8,2	46,1	299
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	36,41	0,1	3,4	0,1	32
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	9	9,00	2,1	2,7		33
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	6,37	0,3	0,1	14,7	60
Итого				81,43	16	24,4	81,4	591
ГПД								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,25	0,8	0,2	15,2	65
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	100	10,57	6,2	7,8	44,7	275
Итого				24,82	7	8	59,9	340

повар



Панченко Е.П.

Утверждаю



МЕНЮ

14 ноября 2022 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	8,84	0,9	5,3	7,3	81
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	22,32	3,3	5,4	22,6	153
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	28,46	11,7	8	5	139
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	175	7,01			17,2	69
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				69,79	18,2	18,9	67,2	513
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	8,78	0,9	5	7,4	78
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	24,88	3,8	5,2	26,5	169
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	30,61	12,9	8,8	5,4	153
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	7,84			24,3	97
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
Итого				75,28	20	20,3	78,9	566
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	23,80	3,7	5,3	25	162
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	120	39,83	12,3	6,5	6,4	134
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	100	14,03	1,5	5	12,2	100
Итого				89,80	20,7	18,5	83,4	565
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	15,39	6,1	5,3	10,1	113
		батон с повидлом	40/30	11,00	3,2	0,4	38,2	170
Итого				26,39	9,3	5,7	48,3	283

повар

Панченко

Панченко Е.П.



МЕНЮ

15 ноября 2022 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	15,08	4,4	6,2	5,5	95
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	52,53	4,5	7,3	43,9	260
		напиток из сока	180	7,76	0,4	0,1	16	66
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,00	4,9	4,5	0,3	61
Итого				89,48	15,7	18,2	75,7	529
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	23,29	6,6	9,5	9,3	148
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	39,28	3,7	5,4	36,2	209
		напиток из сока	180	10,47	0,5	0,1	19,5	80
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,17	2,3	0,2	15,1	71
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,00	4,9	4,5	0,3	61
Итого				88,21	18	19,7	80,4	569
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	11,42	1,7	6,1	9	97
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	48,66	3,8	8,3	36,4	235
		напиток из сока	2245	0,10			0,1	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				64,40	8,7	16,1	65,9	424
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	8,55	10,7	6,5	59,2	339
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,16	0,2		15,3	62
Итого				10,71	10,9	6,5	74,5	401

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.



МЕНЮ

16 ноября 2022 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		ЯБЛОКО	100	25,05	0,4	0,4	9,8	47
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	31,81	11,1	14,3	2,5	183
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	3,88	0,2		19,9	81
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				68,12	17,2	16,6	67,7	474
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	46,25	15,3	21,8	5,5	278
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	5,58	0,3		34,5	140
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,28	3,8	0,3	25,1	118
2008		ЯБЛОКО	120	29,98	0,5	0,5	11,8	56
Итого				87,08	19,9	22,6	76,9	592
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	110	27,07	10,8	14,7	2	182
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	9	9,00	2,1	2,7		33
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185	3,89	0,2		15,1	62
Итого				53,08	16,4	27,4	37,6	444
гпд								
2008		ЯБЛОКО	300	74,97	1,2	1,2	29,4	141
Итого				74,97	1,2	1,2	29,4	141

повар

Панченко

Панченко Е.П.



МЕНЮ

17 ноября 2022 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	13,66	0,1		0,7	4
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	42,69	13,1	17,7	20,5	293
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,44			24,5	98
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	5,28	3,8	0,3	25,1	118
Итого				70,07	17	18	70,8	513
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	34,77	5,1	4,5	1,5	68
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	47,88	14	17,7	27,3	325
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	9,30			38,7	155
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,2	46
Итого				94,06	20,7	23,1	77,7	594
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	22,74	0,2	5	1,2	51
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	75,29	24,6	42,8	23	576
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	10,64			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				112,90	28	49,5	64	796
гпд								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	15,39	6,1	5,3	10,1	113
		батон с повидлом	40/30	11,00	3,2	0,4	38,2	170
Итого				26,39	9,3	5,7	48,3	283

повар Панченко Е.П. Панченко Е.П.

Утверждаю



МЕНЮ

18 ноября 2022 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	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200	10,25	8	3,5	39,9	224
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,69	4,4	5,6		69
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	4,63	0,1		15,1	61
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,74	2,8	1,5	18	81
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
Итого				48,31	16,9	19	83,1	557
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	250	12,01	8,8	4,1	41,6	240
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,56	4,6	5,9		73
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	1,46			14,6	58
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				48,32	19	20,2	91,8	609
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200	14,65	8	7,5	39,8	260
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,90	4,4	5,6		70
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	17,80	0,1	16,5	0,2	150
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	4,56	0,1		14,8	59
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
	2	ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	2,72				
Итого				62,85	15,8	31,3	75,2	631
гпд								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	15,39	6,1	5,3	10,1	113
		батон со сгущ.мол.вар.	40/38	20,12	3,1	0,4	19	92
Итого				35,51	9,2	5,7	29,1	205

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.



МЕНЮ

21 ноября 2022 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	14,68	0,1	5,8	0,8	56
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	50,52	11,8	10,8	18,5	220
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,41			24,3	97
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	5,28	3,8	0,3	25,1	118
Итого				78,88	15,7	16,9	68,7	491
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	32,73	5,1	6,4	1,5	85
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	28,26	8	14	16,4	227
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,44			24,5	98
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	4,22	3,1	0,2	20,1	95
Итого				76,82	18,6	21,9	77,8	574
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	23,26	0,2	5	1,2	51
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	47,73	11,3	23,3	15	317
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	10,64			19,4	77
Итого				85,85	14,7	30	56	537
гпд								
2011	385	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	199	15,39	5,9	5,1	9,8	110
		батон с повидлом	40/30	11,00	3,2	0,4	38,2	170
Итого				26,39	9,1	5,5	48	280

повар

Панченко Е.П.

директор
МБОУ СОШ с. Поречье
/А.Н.Козлов/

22 ноября 2022 г.

повар

Панченко Е.П.



Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с. Поречье
А.Н. Козлов

МЕНЮ

23 ноября 2022 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	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	2,77	1	5,2	8,2	85
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	5,39	3,8	0,6	40,4	182
2011	251	ПОДЖАРКА	90	40,08	9,2	12,7	3,2	164
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	7,01			17,2	69
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,3	
Итого				57,35	15,6	19,4	79,3	500
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,91	0,9	3,3	5,4	56
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	8,64	4,1	3,2	42,7	216
2011	251	ПОДЖАРКА	100	51,38	12	14,9	3,4	196
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				73,07	20,2	23,1	91,3	637
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	4,38	1,6	8,1	12,8	131
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	15,57	4,2	9,4	43,5	275
2011	251	ПОДЖАРКА	90	84,85	20,4	22,1	3,2	292
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				116,94	29,4	41,3	99,3	867
ГПД								
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,16	0,2		15,3	62
		батон со сгущ.мол.вар.	40/38	19,39	3,1	0,4	19	92
Итого				21,56	3,3	0,4	34,3	154

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.

МЕНЮ

24 ноября 2022 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	4,83	6,6	0,8	42,1	202
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	96	45,38	10,6	16,5	6,6	217
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				61,30	19,5	17,5	83,2	567
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	11,41	1,7	5,2	9	90
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,78	5,4	5	35,1	207
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	40,94	9,6	11,8	7	172
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	7,84			24,5	98
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
Итого				71,08	18,2	22,1	85,6	614
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	7,00	1	4,1	5,4	62
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,41	5,4	4,7	34,9	204
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	50,63	12,3	25,1	7,1	302
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				78,19	21,9	35,6	87,2	737
гпд								
2011	338	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	25,05	0,4	0,4	9,8	44
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6,76			28,1	112
Итого				31,81	0,4	0,4	37,9	156

повар Панченко Е.П.



Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с. Воречье
И.А. Н. Козлов/

МЕНЮ

25 ноября 2022 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	150	9,28	8,4	2,8	38,3	212
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	90	31,39		0,8		7
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,00	4,9	4,5	0,3	61
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	3,41	0,3		13,3	55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
Итого				68,14	16,1	17,7	67,3	479
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,34	10,1	2,6	45,7	247
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	35,63		5,1		47
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,60	4,4	5,5		68
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	6,34	0,3	0,1	14,7	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,22	3,1	0,2	20,1	95
Итого				84,04	18	21,8	80,6	592
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	16,53	10,2	8,2	46,1	299
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	36,41	0,1	3,4	0,1	32
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	9,00	2,1	2,7		33
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	6,37	0,3	0,1	14,7	60
Итого				81,43	16	24,4	81,4	591
гпд								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,25	0,8	0,2	15,2	65
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	100	10,57	6,2	7,8	44,7	275
Итого				24,82	7	8	59,9	340

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.

МЕНЮ

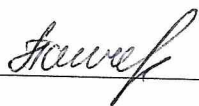
28 ноября 2022 г.

Утверждаю

 директор
 МБОУ СОШ с. Поречье
 А.Н.Козлов/

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	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	2,76	1	5,2	8,2	86
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	5,42	3,9	0,6	40,7	183
2011	251	ПОДЖАРКА	90	40,20	9,2	12,7	3,2	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	7,20			17,6	70
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,3	
Итого				57,69	15,7	19,4	80	504
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,82	0,8	3	5,1	52
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	8,35	4,1	3	42,7	214
2011	251	ПОДЖАРКА	100	51,53	12	14,7	3,5	194
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				72,84	20,1	22,4	91,1	629
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	4,41	1,6	8,3	13	134
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	15,48	4,2	9,3	43,4	274
2011	251	ПОДЖАРКА	90	85,16	20,5	22,4	3,2	296
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				117,20	29,5	41,7	99,4	873
ГПД								
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,17	0,2		15,3	62
		батон со сгущ.мол.вар.	40/38	19,39	3,1	0,4	19	92
Итого				21,56	3,3	0,4	34,3	154

повар



Панченко Е.П.

МЕНЮ

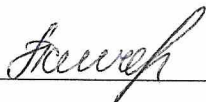
29 ноября 2022 г.

Утверждаю

 директор
 МБОУ СОШ с. Поречье
 Н. Козлов/

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	150	9,38	8,3	2,9	37,9	211
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	90	31,41		0,9		8
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,00	4,9	4,5	0,3	61
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	175	3,44	0,2		12,8	53
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
Итого				68,30	15,9	17,9	66,4	477
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,30	10,2	2,6	46	248
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	35,58		4,9		44
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	19	18,90	4,4	5,6		70
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	6,37	0,3	0,1	14,7	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,22	3,1	0,2	20,1	95
Итого				84,27	18,1	21,7	80,9	592
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	16,74	10	8,4	45,5	298
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	36,25	0,1	3	0,1	29
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	9	9,00	2,1	2,7		33
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	6,37	0,3	0,1	14,7	60
Итого				81,48	15,8	24,2	80,8	587
ГПД								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,25	0,8	0,2	15,2	65
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	100	10,47	6,1	7,4	45,4	274
Итого				24,72	6,9	7,6	60,6	339

повар



Панченко Е.П.

МЕНЮ

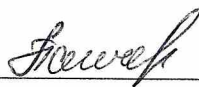
30 ноября 2022 г.

Утверждаю

 директор
 МБОУ СОШ с. Поречье
 Н. Козлов/

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	15,46	4,6	6	5,5	94
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	52,76	4,5	7,7	44,4	265
		напиток из сока	180	7,70	0,4	0,1	15,9	65
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,00	4,9	4,5	0,3	61
Итого				90,03	15,9	18,4	76,1	532
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	23,25	6,6	9,5	9,3	148
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	39,33	3,8	5,4	36,4	209
		напиток из сока	180	10,47	0,5	0,1	19,5	80
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,17	2,3	0,2	15,1	71
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,00	4,9	4,5	0,3	61
Итого				88,22	18,1	19,7	80,6	569
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	11,42	1,7	6,5	8,9	100
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	48,74	3,7	8,5	36,1	235
		напиток из сока	2040	0,09			0,1	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				64,47	8,6	16,7	65,5	427
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	8,41	10,6	5,9	59,5	334
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,17	0,2		15,3	62
Итого				10,57	10,8	5,9	74,8	396
Буфет								
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	0,00	2,6	2,8	18,4	109
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0,00	0,9	0,1	7,3	34
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	0,00	4,7	10,3	44,9	292
		напиток из сока	200	0,00	0,4	0,1	17,6	72
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	3,2	1,7	20,4	92
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	0,00	1,7	6,1	9	97
Итого				0,00	13,5	21,1	117,6	696

повар



Панченко Е.П.