



МЕНЮ

1 декабря 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	15,24	4,5	6,1	5,6	95
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	52,60	4,5	7,4	44,2	262
		напиток из сока	180	7,71	0,4	0,1	15,8	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				89,66	15,8	18,2	75,9	530
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	23,27	6,6	9,8	9,2	152
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	39,45	3,7	5,7	36,1	211
		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				88,35	18	20,3	80,2	575
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	8,41	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

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.

МЕНЮ

2 декабря 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		ЯБЛОКО	100	25,08	0,4	0,4	9,8	47
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	31,48	11,1	14	2,5	180
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	165	3,88	0,1		19,8	80
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				67,83	17,1	16,3	67,6	470
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	46,79	15,5	21,9	5,5	281
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	175	5,71	0,2		34,8	141
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,28	3,8	0,3	25,1	118
2008		ЯБЛОКО	120	30,00	0,5	0,5	11,8	56
Итого				87,78	20	22,7	77,2	596
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	75,00	1,2	1,2	29,4	141
Итого				75,00	1,2	1,2	29,4	141

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.

МЕНЮ

5 декабря 2022 г.

Утверждаю
директор
МБОУ СОШ с.Поречье
О.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		ЯБЛОКО	100	25,08	0,4	0,4	9,8	47
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	31,48	11,1	14	2,5	180
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	165	3,88	0,1		19,8	80
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				67,83	17,1	16,3	67,6	470
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	46,79	15,5	21,9	5,5	281
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	175	5,71	0,2		34,8	141
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,28	3,8	0,3	25,1	118
2008		ЯБЛОКО	120	30,00	0,5	0,5	11,8	56
Итого				87,78	20	22,7	77,2	596
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	75,00	1,2	1,2	29,4	141
Итого				75,00	1,2	1,2	29,4	141

повар Панченко Панченко Е.П.

МЕНЮ

6 декабря 2022 г.

Утверждаю

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

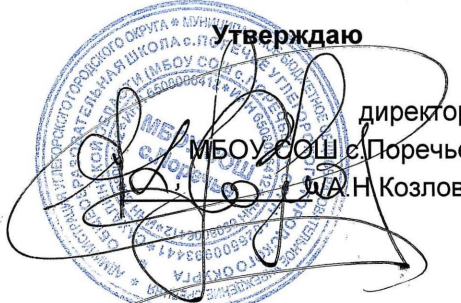
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	13,67	0,1		0,8	4
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	42,87	13,1	17,7	20,6	294
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,41			24,3	97
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	5,28	3,8	0,3	25,1	118
Итого				70,23	17	18	70,8	513
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	34,78	5,1	4,5	1,6	68
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	47,93	14	17,7	27,3	325
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	9,32			38,7	155
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,2	46
Итого				94,14	20,7	23,1	77,8	594
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	23,29	0,2	5	1,2	51
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	74,68	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				112,83	28	49,5	64	796
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	15,40	6,1	5,3	10,1	113
		батон с повидлом	40/30	11,00	3,2	0,4	38,2	170
Итого				26,40	9,3	5,7	48,3	283

повар Панченко Е.П.

МЕНЮ

7 декабря 2022 г.

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



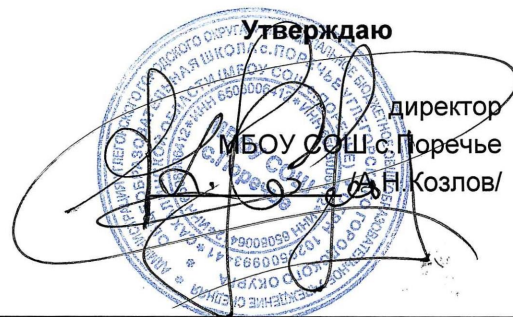
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак1-4 СОЦЗАЩИТА								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200	10,20	8	3,5	39,8	224
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	19	18,90	4,4	5,6		70
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	4,56	0,1		14,8	59
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,70	2,8	1,5	18	81
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
Итого				48,37	16,9	19	82,7	556
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	250	12,04	8,8	4,1	41,8	241
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	19	18,82	4,4	5,6		69
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,	205	1,50			14,9	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				48,65	18,8	19,9	92,3	608
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200	14,65	8	7,5	39,8	260
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	19	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	15,40	6,1	5,3	10,1	113
		батон со сгущ.мол.вар.	40/38	20,12	3,1	0,4	19	92
Итого				35,52	9,2	5,7	29,1	205

повар Панченко Е.П.

МЕНЮ

8 декабря 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	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	4,79	6,5	0,8	41,7	200
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	95	45,44	10,8	16,5	6,4	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				61,32	19,6	17,5	82,6	565
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	11,46	1,7	5,3	9,1	91
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,85	5,4	5,1	34,8	207
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	41,33	9,6	11,9	7,3	175
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	185	7,91			24,6	99
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
Итого				71,66	18,2	22,4	85,8	619
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	7,00	1	4,1	5,4	62
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,44	5,4	4,7	34,9	204
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	50,68	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				78,27	21,9	35,6	87,2	737
ГПД								
2011	338	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	25,08	0,4	0,4	9,8	44
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6,80			28,2	113
Итого				31,88	0,4	0,4	38	157

повар



Панченко Е.П.

МЕНЮ

9 декабря 2022 г.

Утверждаю

 директор
 МБОУ СОШ с. Поречье
 О.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								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	14,68	0,1	5,8	0,8	56
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	190	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	32,72	5,1	6,2	1,6	83
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	185	28,17	7,9	14,1	16,3	227
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,45			24,6	99
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	4,22	3,1	0,2	20,1	95
Итого				76,73	18,5	21,8	77,9	573
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	190	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				85,86	14,7	30	56	537
ГПД								
2011	385	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	15,40	5,9	5,1	9,8	111
		батон с повидлом	40/30	11,00	3,2	0,4	38,2	170
Итого				26,40	9,1	5,5	48	281

повар



Панченко Е.П.



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

МЕНЮ

12 декабря 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	43,69	13,5	14,4	23,6	279
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	11,93	3,8	3	29,4	161
2008		ЯБЛОКО	150	37,40	0,6	0,6	14,7	70
Итого				93,02	17,9	18	67,7	510
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	43,55	14,8	11,5	21,1	250
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	11,77	3,7	2,9	29,7	161
2008		ЯБЛОКО	100	25,00	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				93,44	22,1	23,3	80,8	628
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	23,54	7	7,9	39,4	258
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	9,50	0,5	0,1	10,1	43
Итого				33,04	7,5	8	49,5	301

повар

Панченко Е.П.

МЕНЮ

13 декабря 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	2,66	0,9	4,9	7,8	80
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	5,40	3,9	0,6	40,5	182
2011	251	ПОДЖАРКА	90	39,81	9,1	12,4	3,2	160
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	7,13			17,5	70
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,3	
Итого				57,11	15,5	18,8	79,3	492
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,75	0,9	2,7	4,8	48
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	8,10	4,1	2,7	42,7	212
2011	251	ПОДЖАРКА	100	51,18	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				72,17	20,2	22	90,7	625
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	84,99	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				117,08	29,4	41,3	99,3	867
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

Панченко Е.П.

МЕНЮ

14 декабря 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	160	9,45	8,3	3	37,8	211
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	90	31,42		1		9
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	3,40	0,2		13,1	54
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
Итого				68,35	15,9	18,1	66,6	479
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,27	10	2,6	45,4	245
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	35,65		5,2		48
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	19	18,82	4,4	5,6		69
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	6,36	0,3	0,1	14,7	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,22	3,1	0,2	20,1	95
Итого				84,22	17,9	22	80,3	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)	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	10,47	6,1	7,4	45,4	274
Итого				24,72	6,9	7,6	60,6	339

повар

Панченко

Панченко Е.П.

МЕНЮ

15 декабря 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	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,45	8,3	3	37,8	21
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	90	31,42		1		9
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	3,40	0,2		13,1	54
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
Итого				68,35	15,9	18,1	66,6	479
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	16,53	10,2	8,2	46,1	299
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	36,40	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	10,47	6,1	7,4	45,4	274
Итого				24,72	6,9	7,6	60,6	339

повар

Панченко

Панченко Е.П.

Утверждаю

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



МЕНЮ

16 декабря 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	15,24	4,5	6,1	5,6	95
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	52,60	4,5	7,4	44,2	261
		напиток из сока	180	7,71	0,4	0,1	15,8	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				89,66	15,8	18,2	75,9	529
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	6,1	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	8,51	10,7	5,8	59,2	331
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/16	2,19	0,2		15,6	63
Итого				10,70	10,9	5,8	74,8	394

повар

Панченко

Панченко Е.П.



МЕНЮ

19 декабря 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	10,20	8	3,5	39,8	224
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,90	4,7	6		74
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	4,56	0,1		14,8	59
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,70	2,8	1,5	18	81
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
Итого				48,37	17,2	19,4	82,7	560
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	250	11,95	8,8	4,1	41,1	238
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,90	4,7	6		74
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				48,59	19,1	20,3	91,3	608
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200	14,65	8	7,5	39,8	260
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,90	4,7	6		74
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	16,1	31,7	75,2	635
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	15,40	6,1	5,3	10,1	113
		батон со сгущ.мол.вар.	40/38	20,12	3,1	0,4	19	92
Итого				35,52	9,2	5,7	29,1	205
Буфет								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200	14,93	8	7,5	42,9	272
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,90	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	9,41	2,4	3		37
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	4,57	0,1		14,8	59
Итого				42,02	13,8	20,5	78,2	535

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.

МЕНЮ

20 декабря 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	13,67	0,1		0,8	4
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	42,87	13,1	17,7	20,6	294
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,41			24,3	97
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	5,28	3,8	0,3	25,1	118
Итого				70,23	17	18	70,8	513
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	34,76	5,1	4,5	1,5	68
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	47,96	13,9	17,8	27,3	326
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	9,26			38,7	155
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,2	46
Итого				94,09	20,6	23,2	77,7	595
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	23,52	0,2	5	1,2	51
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	74,68	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				113,07	28	49,5	64	796
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	15,40	6,1	5,3	10,1	113
		батон с повидлом	40/30	11,00	3,2	0,4	38,2	170
Итого				26,40	9,3	5,7	48,3	283
Буфет								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	14,20	0,1	3,2	0,7	32
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	29,53	8,5	12,4	18,8	222
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	74,55	24,7	42,6	23	575
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
Итого				130,42	36,5	59,9	82,3	998

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.

МЕНЮ

21 декабря 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	5,73	0,9	4,9	7,8	80
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	5,40	3,9	0,6	40,5	182
2011	251	ПОДЖАРКА	90	39,81	9,1	12,4	3,2	160
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	7,13			17,5	70
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,3	
Итого				60,17	15,5	18,8	79,3	492
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	3,89	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	3,6	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				75,91	20,1	22,4	91,2	629
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,53	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	85,11	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				122,35	29,4	41,3	99,3	867
ГПД								
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,13	0,2		15	61
		батон со сгущ.мол.вар.	40/38	19,39	3,1	0,4	19	92
Итого				21,52	3,3	0,4	34	153
Буфет								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,56	1,6	8,3	13	133
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	39,65	9,1	3,8	16,5	137
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	13,32	3,4	8,2	36,3	232
2011	251	ПОДЖАРКА	75	70,99	17	18,2	2,6	242
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77

повар

директор

А.Н.Козлов

МЕНЮ

22 декабря 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	9,45	8,4	3	38,2	213
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	90	31,42		1		9
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	3,40	0,3		13,2	54
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
Итого				68,35	16,1	18,1	67,1	481
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)	20	18,90	4,7	6		74
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	18,4	22,1	80,9	596
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	2,3	2,9		35
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	16,2	24,6	81,4	593
ГПД								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,25	0,8	0,2	15,2	65
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	100	10,23	6,1	7,5	44,7	271
Итого				24,48	6,9	7,7	59,9	336
Буфет								
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	45,00	9,8	9,6	17,6	197
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	13,83	8,4	7	38,3	249
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	36,51	0,1	3,6	0,1	34
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	9,41	2,4	3		37
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

павел Желез Железко ЕП

МЕНЮ

26 декабря 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	15,24	4,5	6,1	5,6	95
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	52,60	4,5	7,4	44,2	261
		напиток из сока	180	7,71	0,4	0,1	15,8	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				89,66	15,8	18,2	75,9	529
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	6,1	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	8,46	10,6	6,2	58,5	333
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,13	0,2		15	61
Итого				10,59	10,8	6,2	73,5	394
Буфет								
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	24,14	2,6	2,8	18,3	109
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	8,03	0,9	0,1	7,3	34
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	60,85	4,7	10,3	44,9	292
		напиток из сока	200	8,57	0,4	0,1	17,6	72
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	11,42	1,7	6,1	9	97
Итого				117,23	13,5	21,1	117,5	696

повар Панченко Е.П. Панченко Е.П.

МЕНЮ

27 декабря 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	25,08	0,4	0,4	9,8	47
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	31,48	11,1	14	2,5	180
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	3,88	0,2		19,8	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				67,83	17,2	16,3	67,6	471
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	5,61	0,3		34,5	140
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,28	3,8	0,3	25,1	118
2008		ЯБЛОКО	120	29,92	0,5	0,5	11,7	56
Итого				87,05	19,9	22,6	76,8	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)	10	9,00	2,3	2,9		35
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205	3,89	0,3		15,2	63
Итого				53,08	16,7	27,6	37,7	447
ГПД								
2008		ЯБЛОКО	300	75,02	1,2	1,2	29,4	141
Итого				75,02	1,2	1,2	29,4	141
Буфет								
2008	184	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	200	14,82	7,8	8,9	35,2	253
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)	10	9,00	2,3	2,9		35
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	205	3,89	0,3		15,2	63
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				67,89	24,5	36,5	72,9	700

повар

Панченко

Панченко Е.П.



МЕНЮ

28 декабря 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	13,67	0,1		0,8	4
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	42,87	13,1	17,7	20,6	294
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,41			24,3	97
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	5,28	3,8	0,3	25,1	118
Итого				70,23	17	18	70,8	513
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	34,76	5,1	4,5	1,5	68
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	47,96	13,9	17,8	27,3	326
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	9,26			38,7	155
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,2	46
Итого				94,09	20,6	23,2	77,7	595
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	23,52	0,2	5	1,2	51
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	74,68	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				113,07	28	49,5	64	796
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	15,40	6,1	5,3	10,1	113
		батон с повидлом	40/30	11,00	3,2	0,4	38,2	170
Итого				26,40	9,3	5,7	48,3	283
Буфет								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	14,18	0,1	3	0,8	31
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	29,39	8,5	12,3	18,8	221
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	74,43	24,6	42,8	23	576
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,92			19,4	77
Итого				130,14	36,4	59,8	82,4	997

повар

Панченко

Панченко Е.П.