



Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
/Е.А.Закарлюка/

МЕНЮ

1 февраля 2023 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	14,63	4,4	6,2	5,5	95
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	53,58	4,5	7,3	43,8	260
		напиток из сока	180	8,35	0,4	0,1	16	66
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,50	4,9	4,5	0,3	61
Итого				91,17	15,7	18,2	75,6	529
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	22,52	6,6	9,5	9,3	149
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	39,85	3,7	5,4	36,2	208
		напиток из сока	180	11,30	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	12,50	4,9	4,5	0,3	61
Итого				89,34	18	19,7	80,4	569
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	10,13	1,7	6,1	9	97
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	49,27	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				63,73	8,7	16,1	65,9	424
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	8,33	10,7	6,5	59,2	339
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,08	0,2		15,3	62
Итого				10,41	10,9	6,5	74,5	401

повар

Панченко

Панченко Е.П.



директор
МБОУ СОШ с.Поречье
Г.А. Закарлюка/

МЕНЮ

2 февраля 2023 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	12,82	0,1		0,7	4
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	40,90	13,1	17,7	20,5	293
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,58			24,5	98
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	5,28	3,8	0,3	25,1	118
Итого				66,58	17	18	70,8	513
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	33,77	5,1	4,5	1,5	68
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	44,94	14	17,7	27,3	325
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	8,40			38,7	155
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,2	46
Итого				89,23	20,7	23,1	77,7	594
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	22,44	0,2	5	1,2	51
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	72,51	24,6	42,8	23	576
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,87			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				109,04	28	49,5	64	796
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	199	31,62	6,1	5,3	10,1	113
		батон с повидлом	40/30	12,70	3,2	0,4	38,2	170
Итого				44,32	9,3	5,7	48,3	283

повар Панченко Е.П. Панченко Е.П.



Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
Е.А. Закарлюка/

МЕНЮ
3 февраля 2023 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	7,52	8,4	2,8	38,3	212
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	90	32,58		0,8		7
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,97	0,1	8,3	0,1	75
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,50	4,9	4,5	0,3	61
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	3,39	0,3		13,3	55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
Итого				68,12	16,1	17,7	67,3	479
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	8,22	10,2	2,6	46,2	249
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	37,02		5,1		47
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,97	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,08	4,7	5,9		73
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	6,32	0,3	0,1	14,7	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,22	3,1	0,2	20,1	95
Итого				82,84	18,4	22,2	81,1	599
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	14,46	10,2	8,2	46,1	299
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	38,27	0,1	3,4	0,1	32
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,97	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	8,75	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	6,39	0,3	0,1	14,7	60
Итого				81,06	16,2	24,6	81,4	593
ГПД								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	15,35	0,8	0,2	15,2	65
Итого				15,35	0,8	0,2	15,2	65

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.



Утверждаю

директор

МБОУ СОШ с.Поречье

Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

6 февраля 2023 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	17,37	8,1	3,5	39,6	223
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30 20	18,39	4,7	6		74
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	4,46	0,1		14,8	59
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	30 10	8,97	0,1	8,3	0,1	75
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40 35	3,70	2,8	1,5	18	81
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
Итого				55,00	17,3	19,4	82,5	559
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	250	20,89	8,8	4,1	41,6	239
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,23	4,7	6		74
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,97	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	1,35			14,6	58
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				56,83	19,1	20,3	91,8	609
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200	21,83	8	7,5	39,8	260
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,38	4,7	6		74
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	17,94	0,1	16,5	0,2	150
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	4,50	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				69,59	16,1	31,7	75,2	635
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	199	31,63	6,1	5,3	10,1	113
		батон со сгущ.мол.вар.	40/38	20,55	3,1	0,4	19	92
Итого				52,17	9,2	5,7	29,1	205

повар

Панченко Е.П.

4



Утверждаю

директор

МБОУ СОШ с.Поречье

Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

7 февраля 2023 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	4,74	6,6	0,8	42,1	202
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	90	45,12	10,6	16,5	6,6	217
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,10			19,4	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				60,12	19,5	17,5	83,2	567
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	10,14	1,7	5,2	9	90
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,66	5,4	5	35,1	207
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	40,60	9,6	11,8	7	172
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	7,05			24,5	98
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
Итого				68,56	18,2	22,1	85,6	614
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	6,24	1	4,1	5,4	62
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,38	5,4	4,7	34,9	204
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	50,76	12,3	25,1	7,1	303
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,15			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				76,75	21,9	35,6	87,2	738
ГПД								
2011	338	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	22,54	0,4	0,4	9,8	44
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6,55			28,1	112
Итого				29,09	0,4	0,4	37,9	156

повар

Панченко Е.П.



Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с. Поречье
Закарлюка Е.А.

МЕНЮ

8 февраля 2023 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	13,94	0,1	5,9	0,7	57
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	51,97	11,9	10,9	18,6	221
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,58			24,5	98
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	5,28	3,8	0,3	25,1	118
Итого				78,77	15,8	17,1	68,9	494
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	31,86	5,1	6,4	1,5	85
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	29,12	8,1	14	16,5	228
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,58			24,5	98
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	4,22	3,1	0,2	20,1	95
Итого				75,95	18,7	21,9	77,9	575
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	22,41	0,2	5	1,2	51
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	190	47,56	11,4	23,3	15,3	318
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,87			19,4	77
Итого				84,07	14,8	30	56,3	538
ГПД								
2011	385	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	199	31,62	5,9	5,1	9,8	110
		батон с повидлом	40/30	12,70	3,2	0,4	38,2	170
Итого				44,32	9,1	5,5	48	280

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.



Утверждаю

директор

МБОУ СОШ Поречье

Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

9 февраля 2023 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	43,57	13,4	14,4	23,6	279
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	19,54	3,8	3	29,4	161
2008		ЯБЛОКО	150	33,83	0,6	0,6	14,7	71
Итого				96,94	17,8	18	67,7	511
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	43,34	14,8	11,4	20,6	247
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	19,48	3,8	3	29,6	162
2008		ЯБЛОКО	100	22,44	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	8,97	0,1	8,3	0,1	75
Итого				98,45	22,2	23,3	80,2	626
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	75	36,56	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	20,55	3,8	3	24,5	141
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	8,75	2,3	2,9		35
Итого				70,08	22,6	16,7	55,3	448
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	23,39	6,9	8,4	39,6	262
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	10,23	0,5	0,1	10,1	43
Итого				33,62	7,4	8,5	49,7	305

повар

Панченко Е.П.

Утверждаю

директор

МБОУ СОШ с.Поречье

/Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

10 февраля 2023 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	5,83	1	5,2	8,2	85
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	5,27	3,8	0,6	40,4	182
2011	251	ПОДЖАРКА	90	38,57	9,2	12,7	3,2	164
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	6,28			17,2	69
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,3	
Итого				58,07	15,6	19,4	79,3	500
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	4,02	0,9	3,3	5,4	56
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	8,55	4,1	3,2	42,7	216
2011	251	ПОДЖАРКА	100	49,64	12	14,9	3,4	196
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,10			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				73,53	20,2	23,1	91,3	637
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,46	1,6	8,1	12,8	131
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	15,53	4,2	9,4	43,5	275
2011	251	ПОДЖАРКА	90	83,62	20,4	22,1	3,2	292
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,15			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				119,97	29,4	41,3	99,3	867
ГПД								
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,08	0,2		15,3	62
		батон со сгущ.мол.вар.	40/38	19,83	3,1	0,4	19	92
Итого				21,91	3,3	0,4	34,3	154

повар

Панченко

Панченко Е.П.



Утверждаю

директор

МБОУ СОШ с.Поречье

Закарлюка Е.А./

МЕНЮ

13 февраля 2023 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	7,52	8,4	2,8	38,3	212
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	90	32,58		0,8		7
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,97	0,1	8,3	0,1	75
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,50	4,9	4,5	0,3	61
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	3,39	0,3		13,3	55
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
Итого				68,12	16,1	17,7	67,3	479
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	8,17	10,1	2,6	45,9	248
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	36,96		4,9		44
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,97	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,13	4,7	5,9		73
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	6,26	0,3	0,1	14,7	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	4,22	3,1	0,2	20,1	95
Итого				82,71	18,3	22	80,8	595
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	14,19	10,2	7,9	46,3	297
		ОКОРОЧКА ЖАРЕННЫЕ	100	38,55	0,1	3,7	0,1	36
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,97	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	8,75	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	6,29	0,3	0,1	14,7	60
Итого				80,97	16,2	24,6	81,6	595
ГПД								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	15,35	0,8	0,2	15,2	65
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	100	10,23	6,2	7,8	44,7	275
Итого				25,58	7	8	59,9	340

повар

Панченко Е.П.

Утверждаю



директор

МБОУ СОШ с.Поречье

Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

14 февраля 2023 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	8,62	0,9	5,3	7,3	80
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	22,48	3,3	5,4	22,6	153
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	37,19	11,7	8	5	139
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	175	6,28			17,2	69
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				77,73	18,2	18,9	67,2	512
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	8,66	0,9	5	7,2	77
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	24,41	3,8	5,2	26,5	169
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	41,19	13	8,8	5,7	154
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	6,98			24,3	97
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
Итого				84,41	20,1	20,3	79	566
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	24,18	3,6	5,7	25,1	167
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	120	41,19	12,3	6,1	6,6	131
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,15			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	100	13,85	1,5	5,5	12,6	107
Итого				90,60	20,6	19	84,1	574
гпд								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	199	31,62	6,1	5,3	10,1	113
		батон с повидлом	40/30	12,70	3,2	0,4	38,2	170
Итого				44,32	9,3	5,7	48,3	283

повар

Панченко Е.П.

Утверждаю

директор

МБОУ СОШ с.Поречье

/Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

15 февраля 2023 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	14,63	4,4	6,2	5,5	95
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	53,58	4,5	7,3	43,8	260
		напиток из сока	180	8,35	0,4	0,1	16	66
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,50	4,9	4,5	0,3	61
Итого				91,17	15,7	18,2	75,6	529
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	22,46	6,6	9,5	9,2	148
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	39,85	3,7	5,4	36	207
		напиток из сока	180	11,30	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	12,50	4,9	4,5	0,3	61
Итого				89,28	18	19,7	80,1	567
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	10,11	1,7	5,7	9	93
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	49,18	3,7	8,1	36,2	232
		напиток из сока	2490	0,12			0,1	1
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				63,64	8,6	15,5	65,7	418
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	8,33	10,7	6,5	59,2	339
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,08	0,2		15,3	62
Итого				10,41	10,9	6,5	74,5	401

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.

Утверждаю

директор

МБОУ СОШ с.Поречье

Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

16 февраля 2023 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	22,54	0,4	0,4	9,8	47
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	35,98	11,1	14,3	2,5	183
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	3,80	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				69,72	17,2	16,6	67,6	474
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	55,27	15,3	21,8	5,5	278
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	5,46	0,3		34,5	140
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,28	3,8	0,3	25,1	118
2008		ЯБЛОКО	120	27,01	0,5	0,5	11,8	57
Итого				93,02	19,9	22,6	76,9	593
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	110	30,53	10,8	15,2	2	187
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,97	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	8,75	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	3,80	0,3		14,6	61
Итого				56,27	16,7	28,1	37,1	450
ГПД								
2008		ЯБЛОКО	300	67,47	1,2	1,2	29,4	141
Итого				67,47	1,2	1,2	29,4	141

повар

Панченко

Панченко Е.П.

Утверждаю

директор

МБОУ СОШ с.Поречье

Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

17 февраля 2023 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	12,82	0,1		0,7	4
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	40,90	13,1	17,7	20,5	293
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,58			24,5	98
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	5,28	3,8	0,3	25,1	118
Итого				66,58	17	18	70,8	513
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	33,76	5,1	4,5	1,5	67
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	45,26	14,1	17,9	27,4	327
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	8,33			38,7	155
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,2	46
Итого				89,47	20,8	23,3	77,8	595
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	22,52	0,2	5,6	1,2	56
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	72,70	24,7	42,6	23,1	575
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,87			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				109,32	28,1	49,9	64,1	800
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	199	31,62	6,1	5,3	10,1	113
		батон с повидлом	40/30	12,70	3,2	0,4	38,2	170
Итого				44,32	9,3	5,7	48,3	283

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.



директор

МБОУ СОШ с. Поречье

Закарлюка Е.А.

МЕНЮ

20 февраля 2023 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	17,24	8	3,5	39	220
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	17,57	4,5	5,7		71
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/16	4,58	0,1		15,4	62
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	30	8,97	0,1	8,3	0,1	75
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,77	2,8	1,5	18	81
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
Итого				54,24	17	19,1	82,5	556
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	250	20,92	8,8	4,1	41,4	239
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,17	4,7	5,9		73
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,97	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	1,38			14,9	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				56,83	19,1	20,2	91,9	610
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200	22,39	8	8	39,9	265
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,47	4,8	6		75
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	17,94	0,1	16,5	0,2	150
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/16	4,57	0,1		15,2	61
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
	2	ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	2,72				
Итого				70,32	16,2	32,2	75,7	643
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	31,71	6,1	5,3	10,1	113
		батон со сгущ.мол.вар.	40/38	20,52	3,1	0,4	19	92
Итого				52,24	9,2	5,7	29,1	205

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.

Утверждаю

директор

МБОУ СОШ с.Поречье

Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

21 февраля 2023 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	4,73	6,6	0,8	42	201
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	90	46,73	11	17,7	6,5	228
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,10			19,4	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				61,72	19,9	18,7	83	577
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	10,09	1,7	5,3	9	90
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,66	5,4	5	34,7	206
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	40,82	9,6	11,8	7,3	174
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	6,97			24,5	98
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
Итого				68,66	18,2	22,2	85,5	615
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	6,16	1	3,4	5,5	56
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,88	5,4	5,2	34,9	208
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	105	51,69	12,5	25,8	7,2	311
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,13			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				78,07	22,1	36,1	87,4	744
ГПД								
2011	338	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	101	22,63	0,4	0,4	9,8	44
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6,65			28,4	114
Итого				29,28	0,4	0,4	38,2	158

повар

Панченко Е.П.



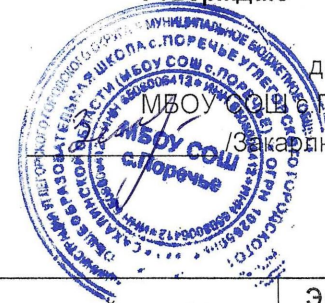
директор
С.Поречье
Заведующая Е.А/

МЕНЮ
22 февраля 2023 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	13,85	0,1	5,5	0,8	54
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	52,06	12,1	10,8	19,5	225
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,61			24,9	100
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	5,28	3,8	0,3	25,1	118
Итого				78,80	16	16,6	70,3	497
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	31,77	5,1	6,1	1,5	82
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	190	28,75	8	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	7,55			24,3	97
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	4,22	3,1	0,2	20,1	95
Итого				75,47	18,6	21,3	77,7	566
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	22,32	0,2	5,6	1,2	56
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	190	46,96	11,3	22,8	15,1	312
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,85			19,4	77
Итого				83,35	14,7	30,1	56,1	537
гпд								
2011	385	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	31,71	5,9	5,1	9,8	111
		батон с повидлом	40/30	12,70	3,2	0,4	38,2	170
Итого				44,41	9,1	5,5	48	281

повар Панченко Е.П. Панченко Е.П.

Утверждаю



директор
Поречье
Закончил Е.А.

МЕНЮ

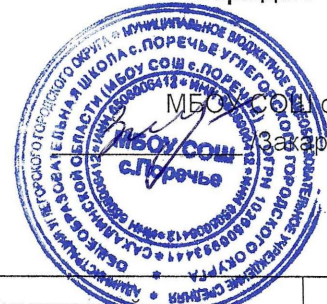
27 февраля 2023 г.

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	43,25	13,3	14,3	24,2	280
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	19,67	3,8	3	30	164
2008		ЯБЛОКО	150	33,66	0,6	0,6	14,7	70
Итого				96,59	17,7	17,9	68,9	514
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	43,06	14,9	11,1	20,9	246
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	19,54	3,8	3	29,4	161
2008		ЯБЛОКО	100	22,44	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	8,97	0,1	8,3	0,1	75
Итого				98,24	22,3	23	80,3	624
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	80	37,04	13,5	9,3	11,2	187
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	20,77	3,9	3,1	24,6	142
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	8,75	2,3	2,9		35
Итого				70,78	22,9	17	56,2	456
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	24,02	7	8,6	39,5	264
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	10,36	0,5	0,1	10,1	43
Итого				34,38	7,5	8,7	49,6	307

повар

Панченко Е.П.

Утверждаю



директор
МБОУ СОШ с.Поречье
Заведующая Е.А.

МЕНЮ

28 февраля 2023 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	6,00	1	5,5	8,6	89
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	5,30	3,9	0,6	40,6	183
2011	251	ПОДЖАРКА	90	38,44	9,1	12,9	3,3	166
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	185	6,59			17,9	72
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,11	1,6	0,9	10,3	
Итого				58,44	15,6	19,9	80,7	510
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	4,01	0,8	3,3	5,4	56
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	8,55	4,1	3,2	42,7	216
2011	251	ПОДЖАРКА	100	49,81	12	14,7	3,5	194
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,10			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				73,69	20,1	22,9	91,4	635
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,72	1,6	9	13,7	143
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	15,64	4,2	9,5	43,6	276
2011	251	ПОДЖАРКА	90	83,81	20,5	22,6	3,3	297
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,13			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				120,52	29,5	42,8	100,4	885
ГПД								
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/16	2,11	0,2		15,6	63
		батон со сгущ.мол.вар.	40/38	19,80	3,1	0,4	19	92
Итого				21,92	3,3	0,4	34,6	155

повар

Панченко Е.П.