



Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

1 марта 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	22,50	0,4	0,4	9,8	47
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	36,07	11,1	14,4	2,5	184
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	3,90	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				69,86	17,2	16,7	67,6	475
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	55,75	15,5	21,9	5,5	281
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	5,45	0,3		34,8	141
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,28	3,8	0,3	25,1	118
2008		ЯБЛОКО	120	26,96	0,5	0,5	11,7	56
Итого				93,43	20,1	22,7	77,1	596
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	110	30,44	10,8	14,7	2	182
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	205	3,88	0,3		15,2	63
Итого				56,26	16,7	27,6	37,7	447
ГПД								
2008		ЯБЛОКО	300	67,50	1,2	1,2	29,4	141
Итого				67,50	1,2	1,2	29,4	141

повар Панченко Е.П.

Утверждаю

директор

МБОУ СОШ с.Поречье
/Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

2 марта 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	23,57	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	150	6,28			17,2	69
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				78,82	18,2	18,9	67,2	512
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	8,61	0,9	5,3	7,3	80
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	26,03	3,8	5,5	26,5	172
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	40,98	12,9	9,1	5,8	157
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	6,97			24,5	98
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
Итого				85,76	20	21,2	79,4	576
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ (КОНСЕРВЫ)	100	26,04	4,4	10,9	1,6	123
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	24,94	3,7	5,3	25	162
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	120	41,52	12,3	6,5	6,4	134
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
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	100	13,64	1,5	5	12,2	100
Итого				117,48	25,1	29,4	85	688
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
Сакалюка Е.А.

МЕНЮ

3 марта 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	15,03	4,6	6	5,5	94
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	53,75	4,5	7,7	44,4	265
		напиток из сока	180	8,29	0,4	0,1	15,9	65
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
*2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,50	4,9	4,5	0,3	61
Итого				91,68	15,9	18,4	76,1	532
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	22,57	6,6	9,8	9,3	152
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	39,96	3,7	5,7	36,3	212
		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				89,50	18	20,3	80,5	576
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	10,14	1,7	6,1	9	97
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	49,49	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				63,95	8,7	16,1	65,9	424
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	8,18	10,6	5,9	59,5	334
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,09	0,2		15,3	62
Итого				10,27	10,8	5,9	74,8	396

повар

Панченко Е.П.



МЕНЮ

6 марта 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	15,03	4,6	6	5,5	94
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	53,75	4,5	7,7	44,4	265
		напиток из сока	180	8,29	0,4	0,1	15,9	65
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,50	4,9	4,5	0,3	61
Итого				91,68	15,9	18,4	76,1	532
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	22,57	6,6	9,8	9,3	152
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	39,96	3,7	5,7	36,3	212
		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				89,50	18	20,3	80,5	576
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	10,14	1,7	6,1	9	97
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	49,49	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				63,95	8,7	16,1	65,9	424
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	8,18	10,6	5,9	59,5	334
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,09	0,2		15,3	62
Итого				10,27	10,8	5,9	74,8	396

повар

Панченко

Панченко Е.П.



МЕНЮ

7 марта 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	12,80	0,1		0,7	4
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	41,92	13,1	17,6	20,6	293
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,59			24,6	99
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	5,28	3,8	0,3	25,1	118
Итого				67,58	17	17,9	71	514
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	46,57	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				90,77	20,8	23,3	77,8	595
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	22,26	0,2	5	1,2	51
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	73,67	24,6	42,8	23	576
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,85			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				110,00	28	49,5	64	796
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	199	31,64	6,1	5,3	10,1	113
		батон с повидлом	40/30	12,70	3,2	0,4	38,2	170
Итого				44,34	9,3	5,7	48,3	283

повар Панченко Е.П. Панченко Е.П.



директор
МБОУ СОШ с.Поречье
Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

9 марта 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	17,29	8	3,5	39,7	223
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	18,37	4,7	6		74
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	4,53	0,1		15,1	61
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	8,97	0,1	8,3	0,1	75
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,74	2,8	1,5	18	81
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
Итого				55,01	17,2	19,4	82,9	561
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	250	20,94	8,8	4,1	41,2	238
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,13	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,	200	1,35			14,6	58
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				56,78	19,1	20,2	91,4	607
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	4,48	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				69,57	16,1	31,7	75,2	635
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	199	31,64	6,1	5,3	10,1	113
		батон со сгущ.мол.вар.	40/38	20,52	3,1	0,4	19	92
Итого				52,16	9,2	5,7	29,1	205

повар Панченко Е.П.



Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
Закарлюка Е.А/

МЕНЮ
10 марта 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	4,69	6,5	0,8	41,6	200
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	95	45,39	10,8	16,4	6,4	216
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				60,34	19,6	17,4	82,5	564
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	10,13	1,7	5	9,1	88
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,32	5,4	4,7	34,7	203
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	40,16	9,5	11,4	7,2	170
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	6,98			24,3	97
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
Итого				67,70	18,1	21,2	85,3	605
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	6,25	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	50,75	12,3	25,1	7,1	303
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				76,72	21,9	35,6	87,2	738
ГПД								
2011	338	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	22,50	0,4	0,4	9,8	44
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6,50			27,9	112
Итого				29,00	0,4	0,4	37,7	156

повар

Панченко Е.П.



Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

13 марта 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	43,65	13,5	14,4	23,6	279
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	19,45	3,8	3	29,4	161
2008		ЯБЛОКО	150	33,66	0,6	0,6	14,7	70
Итого				96,76	17,9	18	67,7	510
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	43,05	14,8	11,1	20,7	245
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	19,61	3,8	3	29,4	161
2008		ЯБЛОКО	100	22,49	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				98,34	22,2	23	80,1	623
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	20,52	3,8	3	24,5	141
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	8,75	2,3	2,9		35
Итого				70,05	22,6	16,7	55,3	448
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	23,23	7	7,9	39,4	258
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	10,36	0,5	0,1	10,1	43
Итого				33,59	7,5	8	49,5	301

повар

Панченко Е.П.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье

Закарлюка Е.А.
/Закарлюка Е.А./

МЕНЮ

14 марта 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	12,78	0,1		0,7	4
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	42,03	13,1	17,7	20,6	294
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,55			24,3	97
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	5,28	3,8	0,3	25,1	118
Итого				67,63	17	18	70,7	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	46,57	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				90,77	20,8	23,3	77,8	595
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	22,26	0,2	5	1,2	51
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	73,67	24,6	42,8	23	576
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,85			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				109,99	28	49,5	64	796
ГПД								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	199	31,63	6,1	5,3	10,1	113
		батон с повидлом	40/30	12,70	3,2	0,4	38,2	170
Итого				44,33	9,3	5,7	48,3	283

повар *Панченко Е.П.* Панченко Е.П.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье

 /Закарлюка Е.А./

МЕНЮ

15 марта 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	14,37	4,3	6,3	5,5	96
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	53,74	4,6	7,1	44,4	260
		напиток из сока	180	8,28	0,4	0,1	15,8	65
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,11	1,5	0,1	10	47
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,50	4,9	4,5	0,3	61
Итого				90,99	15,7	18,1	76	529
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	22,57	6,6	9,8	9,3	152
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	39,96	3,7	5,7	36,3	212
		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				89,50	18	20,3	80,5	576
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	10,14	1,7	6,1	9	97
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	49,49	3,8	8,3	36,4	235
		напиток из сока	4445	0,20			1,1	4
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				64,05	8,7	16,1	66,9	428
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	8,05	10,4	5,7	58,9	329
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	2,05	0,2		15	61
Итого				10,10	10,6	5,7	73,9	390

повар



Панченко Е.П.

Утверждаю

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

МЕНЮ

16 марта 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	23,57	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	125	6,28			17,2	69
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,17	2,3	0,2	15,1	71
Итого				78,82	18,2	18,9	67,2	512
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	8,61	0,9	5,3	7,3	80
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	26,03	3,8	5,5	26,5	172
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	40,98	12,9	9,1	5,8	157
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	6,97			24,5	98
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,17	2,4	1,3	15,3	69
Итого				85,76	20	21,2	79,4	576
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ (КОНСЕРВЫ)	100	26,04	4,4	10,9	1,6	123
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	24,94	3,7	5,3	25	162
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	120	41,52	12,3	6,5	6,4	134
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
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	100	13,64	1,5	5	12,2	100
Итого				117,49	25,1	29,4	85	688
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

/Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

17 марта 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	55,75	15,5	21,9	5,5	281
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	5,45	0,3		34,8	141
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	5,28	3,8	0,3	25,1	118
2008		ЯБЛОКО	120	26,96	0,5	0,5	11,7	56
Итого				93,43	20,1	22,7	77,1	596
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	110	30,44	10,8	14,7	2	182
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	205	3,88	0,3		15,2	63
Итого				56,26	16,7	27,6	37,7	447
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
/Закорлюка Е.А./

МЕНЮ

27 марта 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 МАННАЯ ВЯЗКАЯ	200	23,43	7	8,2	35,8	244
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	20,23	5,2	6,6		82
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200/15	3,16	0,2		15,2	61
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,97	0,1	8,3	0,1	75
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,74	2,8	1,5	18	81
Итого				59,52	15,3	24,6	69,1	543
Завтрак 5-11 СОЦЗАЩИТА								
2008	184	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ	200	24,12	5,6	7,7	37,1	241
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	17	15,31	3,9	5		62
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,97	0,1	8,3	0,1	75
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ,	200	1,77	0,1		14,9	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,00				
Итого				53,17	9,7	21	52,1	438
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2008	184	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ	200	23,61	7	8,3	36	246
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	4,80	0,2		15	61
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	4,75	3,2	1,7	20,4	92
Итого				69,47	15,2	32,5	71,6	623
ГПД								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	20,75	1	0,2	19,2	92
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	60	5,89	5,3	3,8	36,4	201
Итого				26,64	6,3	4	55,6	293

повар

Панченко Е.П.



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

МЕНЮ

28 марта 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	95	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	6,25	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	50,74	12,3	25,1	7,1	303
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,11			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				76,69	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.



МЕНЮ

29 марта 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	13,90	0,1	5,9	0,7	57
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	190	52,78	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				79,54	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	190	29,88	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				76,71	18,7	21,9	77,9	575
Завтрак5-11 ИНЫЕ								
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	22,18	0,2	5	1,2	51
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	190	48,31	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	9,83			19,4	77
Итого				84,54	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.

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ с.Поречье
Закарлюка Е.А/

МЕНЮ

30 марта 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	43,58	13,4	14,4	23,9	280
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	19,40	3,7	3	29,6	162
2008		ЯБЛОКО	150	33,81	0,6	0,6	14,7	71
Итого				96,79	17,7	18	68,2	513
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	20,51	3,8	3	24,5	141
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	8,75	2,3	2,9		35
Итого				70,04	22,6	16,7	55,3	448
ГПД								
2011	427	БУЛОЧКА ОКТЯБРЕНОК	100	23,35	6,9	8,4	39,6	262
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	10,37	0,5	0,1	10,1	43
Итого				33,73	7,4	8,5	49,7	305

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.

Утверждаю

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

МЕНЮ

31 марта 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	175	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	83,51	20,4	22,1	3,2	292
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,11			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,22	3,2	1,7	20,4	92
Итого				119,82	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	19,79	3,1	0,4	19	92
Итого				21,88	3,3	0,4	34,3	154

повар

Панченко Е.П.

Панченко Е.П.