МОКИНА АНАСТАСИЯ СЕРГЕЕВНА

МОКИНА АНАСТАСИЯ СЕРГЕЕВНА
C=RU, S=Сахалинская область, L=пгт. Южно-Курильск, T=Директор, O="" МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "" СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА СЕЛА ДУБОВОЕ"""", СНИЛС=15092116738, ИНН=651801258604, E=ykbuh2009@mail.ru, G=АНАСТАСИЯ СЕРГЕЕВНА, SN=МОКИНА, CN=МОКИНА АНАСТАСИЯ СЕРГЕЕВНА
Я утверждаю этот документ
Дубовое с.
2023-12-14 13:59:35

Утверждаю

директор школы
МБОУ "СОШ с.Дубовое"
/Мокина Анастасия Сергеевна/

МЕНЮ

15 декабря 2023 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1-4 кл (7-11 лет) Завтрак								
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	15,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	200	32,78	5,6	9,9	28,4	218
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,48	2,1	0,5	13,3	64
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	23,80	3,8	3	23	131
2011	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	11,60	0,4	0,4	9,8	47
Итого				**85,66**	**12**	**22,1**	**74,6**	**535**
ОВЗ (7-11 лет)								
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	15,00	0,1	8,3	0,1	75
2012	25	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	17,68	1	3,1	5,4	54
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	200	38,36	2,1	4,5	10,4	89
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	220	36,86	6,1	10,9	31,1	240
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	5,13	3,5	0,7	22,1	107
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ	110	46,06	10	16,8	11	228
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	23,80	3,8	3	23	131
2011	302.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	23,11	3,4	7,8	34,1	215
2011	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	34,20	0,4	0,4	9,8	47
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	5,13	3,5	0,7	22,1	107
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С-Витаминизация	200	13,76	0,5	0,1	30,3	123
Итого				**259,09**	**34,4**	**56,3**	**199,4**	**1416**
5-11 кл.Многодетные (12 лет и старше) Завтрак								
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	15,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	220	36,91	6,1	10,9	31,1	240
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	5,13	3,5	0,7	22,1	107
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	23,80	3,8	3	23	131
2011	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	34,20	0,4	0,4	9,8	47
Итого				**115,04**	**13,9**	**23,3**	**86,1**	**600**
5-11 кл (12 лет и старше) Завтрак								
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	15,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	220	36,06	6,1	10,9	31,1	240
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	4,23	3,5	0,7	22,2	107
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	23,80	3,8	3	23	131
2011	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	34,10	0,4	0,4	9,8	47
Итого				**113,19**	**13,9**	**23,3**	**86,2**	**600**
1-4 кл (7-11 лет) Обед								
2012	25	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	17,43	1	3,1	5,4	54
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	200	34,67	2,1	4,5	10,4	89
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ	110	45,15	10	16,8	11	228
2011	302.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	23,89	3,4	7,8	34,1	215
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	4,13	3,5	0,7	22,2	107
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С-Витаминизация	200	13,76	0,5	0,1	30,3	123
Итого				**139,03**	**20,5**	**33**	**113,4**	**816**
5-11 кл (12 лет и старше) Обед								
2012	25	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	29,13	1,6	5,2	9,2	90
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250	38,67	2,5	5,6	13	112
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ	140	60,14	13,5	22,6	14,6	306
2011	302.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	28,58	4,1	9,3	41	258
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	4,13	3,5	0,7	22,1	107
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С-Витаминизация	200	13,76	0,5	0,1	30,3	123
Итого				**174,42**	**25,7**	**43,5**	**130,2**	**996**
Персонал (12 лет и старше) Обед								
2012	25	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	29,07	1,6	5,2	9,2	90
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250	43,62	2,5	5,6	13	112
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ	110	60,15	13,5	22,6	14,6	306
2011	302.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	28,66	4,1	9,3	41	258
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	4,13	3,5	0,7	22,1	107
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С-Витаминизация	200	13,76	0,5	0,1	30,3	123
Итого				**179,39**	**25,7**	**43,5**	**130,2**	**996**