## Утверждаю

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

## МЕНЮ 26 декабря 2023 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ценность, ккал
		1-4 кл (7-11 лет) Завт	рак					
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	200	32,79	5,6	9,9	28,4	218
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,42	2,1	0,5	13,3	64
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	20,88	3,2	2,4	24,5	130
2011	338	плоды и ягоды свежие	100	34,08	0,4	0,4	9,8	47
Итого				90,18	11,3	13,2	76	459
		ОВЗ (7-11 лет)						
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	200	33,52	5,6	9,9	28,3	218
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	12,84	1	3	5,5	54
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	200	38,36	2,1	4,5	10,4	89
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	3,59	2,1	0,5	13,3	64
2011	382	KAKAO C MOJOKOM	200	21,00	3,2	2,4	24,5	130
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ	110	46,06	10	16,8	11	228
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  КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУУОФРУИТОР С Витомичисация	50	5,13	3,5	0,7	22,1	107
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С-Витаминизация	200	16,30	0,3	0,1	20,1	83
Итого		E 44 N	\ 0 -	234,11	31,6	46,1	179,1	1235
		5-11 кл.Многодетные (12 лет и ст						
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	KAKAO C MOJOKOM	200	21,00	3,2	2,4	24,5	130
2011	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	34,20	0,4	0,4	9,8	47
Итого		F.44 (40		97,24	13,2	14,4	87,5	524
	ı	5-11 кл (12 лет и старше) 3				1		
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	220	36,08	6,1	10,9	31,1	240
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	4,13	3,5	0,7	22,2	107
2011	382	какао с молоком	200	21,00	3,2	2,4	24,5	130
2011	338	плоды и ягоды свежие	100	34,13	0,4	0,4	9,8	47
Итого				95,33	13,2	14,4	87,6	524
	,	1-4 кл (7-11 лет) Обе			1			
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	12,81	1	3	5,5	54
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	200	34,69	2,1	4,5	10,4	89
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ	110	45,28	10	16,8	11	228
2011	302.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	23,83	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	16,30	0,3	0,1	20,1	83
Итого		- 11 /10	25	137,02	20,3	32,9	103,3	776
	ı	5-11 кл (12 лет и старше)				1		1
2011		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100			· · · · · ·	,	
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250	42,91	2,5	5,6	13	
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ	140	57,31	13,5	22,6	14,6	306
2011	302.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	27,92	4,1	9,3	41	258
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	4,09	3,5	0,7	22,1	107
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С-Витаминизация	200	16,30	0,3	0,1	20,1	83
Итого		T	-\ OE	169,72	25,3	43,4	120,1	956
	1	Персонал (12 лет и старш	,			1		
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	21,37	1,4	5,1	9,3	
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250	43,42	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	16,30	0,3	0,1	20,1	83
Итого				174,02	25,3	43,4	120,1	956