

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №51 Яковлев А.В.

Утверждаю

ИП Дунаева Елена Евгеньевна

**МЕНЮ**

по столовой МБОУ СОШ №51

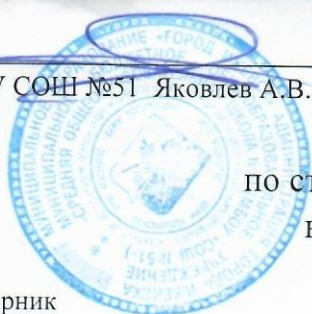
на 1 октября 2024 года

неделя: первая

день недели: вторник

сезон: осенний

возрастная категория: 1-4 классы



№ по сборнику рецептов	Наименование блюда	Выход, г	Цена	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г
<b>Завтрак (75,00)</b>							
510/2004	Каша пшенная молочная с маслом	150/10	23,00р.	274,9	6,7	11,3	37,2
366/2004	Запеканка из творога	100	45,90р.	275,8	11,1	13,4	24,7
685/2004	Чай с сахаром	200	2,90р.	53,1	0,2	0,0	13,8
	Хлеб пшеничный	40	3,20р.	84,4	2,9	0,3	17,1
	<b>Итого</b>		<b>75,00р.</b>	<b>688,2</b>	<b>20,9</b>	<b>25,1</b>	<b>92,8</b>
<b>Обед (112,50)</b>							
ТТК№37	Огурец консервированный	60	12,10р.	8,0	0,5	0,1	1,4
144/2004	Суп из овощей с фасолью со сметаной	250/10	14,80р.	142,0	3,5	7,2	24,0
498/2004	Котлеты рубленые из птицы	90	65,90р.	228,2	14,6	12,9	5,3
508/2004	Каша вязкая гречневая (гарнирная)	150	10,50р.	151,2	4,5	5,0	23,6
687/2004	Чай с лимоном	200/15/7	5,40р.	55,6	0,2	0,1	14,1
	Хлеб славянский	30	1,40р.	57,0	2,1	0,3	11,2
	Хлеб пшеничный	30	2,40р.	63,3	2,1	0,2	12,8
	<b>Итого</b>		<b>112,50р.</b>	<b>705,1</b>	<b>26,2</b>	<b>25,8</b>	<b>92,3</b>
<b>Комплекс (ОВЗ 133,44) 1 смена</b>							
<b>Завтрак</b>							
302/2004	Каша пшенная молочная	150/10	23,00р.	274,9	6,7	11,3	37,2
687/2004	Чай с сахаром	200	2,90р.	53,14	0,18	0,04	13,75
	Хлеб пшеничный	30	2,40р.	63,3	2,1	0,2	12,8
<b>Обед</b>							
ТТК№37	Огурец консервированный	30	6,10р.	8,0	0,5	0,1	1,4
144/2004	Суп из овощей с фасолью со сметаной	250/10	14,80р.	142,0	3,5	7,2	24,0
498/2004	Котлеты рубленые из птицы	90	65,90р.	228,2	14,6	12,9	5,3
508/2004	Каша вязкая гречневая (гарнирная)	150	10,50р.	151,2	4,5	5,0	23,6
687/2004	Чай с лимоном	200/15/7	5,40р.	55,6	0,2	0,1	14,1
	Хлеб славянский	30	1,04р.	57,0	2,1	0,3	11,2
	Хлеб пшеничный	30	1,40р.	63,3	2,1	0,2	12,8
	<b>Итого</b>		<b>133,44р.</b>	<b>1096,4</b>	<b>36,7</b>	<b>37,4</b>	<b>156,0</b>
<b>Комплекс (ОВЗ 133,44) 2 смена</b>							
<b>Обед</b>							
144/2004	Суп из овощей с фасолью со сметаной	250/10	14,80р.	142,0	3,5	7,2	24,0
498/2004	Котлеты рубленые из птицы	90	65,90р.	228,2	14,6	12,9	5,3
508/2004	Каша вязкая гречневая (гарнирная)	150	10,50р.	151,2	4,5	5,0	23,6
687/2004	Чай с лимоном	200/15/7	5,40р.	55,6	0,2	0,1	14,1
	Хлеб славянский	30	2,40р.	57,0	2,1	0,3	11,2
	Хлеб пшеничный	30	2,54р.	63,3	2,1	0,2	12,8
<b>Полдник</b>							
ТТК№145	Ватрушка с картофелем	50	9,80р.	290,1	7,7	10,8	40,7
685/2004	Чай с сахаром	200	2,90р.	53,1	0,2	0,0	13,8
ТТК№305	Яблоки	100	19,20р.	44,5	0,4	0,4	8,9
	<b>Итого</b>		<b>133,44р.</b>	<b>1084,8</b>	<b>35,5</b>	<b>36,9</b>	<b>154,3</b>

Заведующий производством

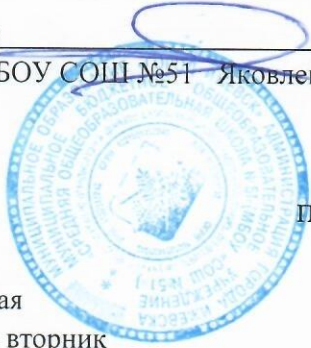
О.А.Кучуганова

Калькулятор

Р.И.Муллахметова

Согласовано  
Директор МБОУ СОШ №51 Яковлев А.В.

Утверждаю  
ИП Дунаева Елена Евгеньевна



## МЕНЮ

по столовой МБОУ СОШ №51  
на 1 октября 2024 года

неделя: первая

день недели: вторник

сезон: осенний

возрастная категория: 5-11 классы

№ по сборнику рецептов	Наименование блюда	Выход, г	Цена	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г
	<b>Комплекс (75,00) многодетные и малообеспеченные, тжс</b>						
498/2004	Котлеты рубленые из птицы	80	58,60р.	228,2	14,6	12,9	5,3
508/2004	Каша вязкая гречневая (гарнирная)	150	10,50р.	151,2	4,5	5,0	23,6
685/2004	Чай с сахаром	200	2,90р.	53,1	0,1	0,0	13,8
	Хлеб пшеничный	30	3,00р.	63,3	2,1	0,2	12,8
	<b>Итого</b>		<b>75,00р.</b>	<b>495,8</b>	<b>21,4</b>	<b>18,2</b>	<b>55,4</b>
	<b>Комплекс (ОВЗ 146,00) 1 смена</b>						
	<b>Завтрак</b>						
510/2004	Каша пшеничная молочная с маслом	150/10	23,00р.	274,9	6,7	11,3	37,2
687/2004	Чай с лимоном	200/15/7	5,40р.	55,6	0,2	0,1	14,1
	Хлеб пшеничный	30	2,00р.	63,3	2,1	0,2	12,8
	<b>Обед</b>						
ТТК№37	Огурец консервированный	60	12,10р.	13,3	0,8	0,1	2,3
114/2004	Суп из овощей с фасолью со сметаной	250/10	14,70р.	169,8	6,8	9,4	15,5
498/2004	Котлеты рубленые из птицы	100	73,20р.	225,0	12,1	9,3	18,6
508/2004	Каша вязкая гречневая	150	10,50р.	252,7	8,7	5,9	44,0
685/2004	Чай с сахаром	200	2,90р.	53,1	0,1	0,0	13,8
	Хлеб славянский	30	0,80р.	57,0	2,1	0,3	11,2
	Хлеб пшеничный	30	1,40р.	63,3	2,1	0,2	12,8
	<b>Итого</b>		<b>146,00р.</b>	<b>1227,9</b>	<b>41,8</b>	<b>36,9</b>	<b>182,1</b>
	<b>Комплекс (ОВЗ 146,00) 2 смена</b>						
	<b>Обед.</b>						
114/2004	Суп из овощей с фасолью со сметаной	250/10	14,70р.	169,8	6,8	9,4	15,5
498/2004	Котлеты рубленые из птицы	100	73,20р.	225,0	12,1	9,3	18,6
508/2004	Каша вязкая гречневая	150	10,50р.	252,7	8,7	5,9	44,0
685/2004	Чай с сахаром	200	2,90р.	53,1	0,1	0,0	13,8
	Хлеб славянский	30	1,00р.	57,0	2,1	0,3	11,2
	Хлеб пшеничный	30	1,90р.	63,3	2,1	0,2	12,8
	<b>Полдник</b>						
ТТК№140	Эчпочмак	75	23,30р.	227,7	8,1	10,3	25,9
685/2004	Чай с сахаром	200	2,90р.	53,1	0,1	0,0	13,8
ТТК№305	Яблоки	100	15,60р.	44,5	0,4	0,4	8,9
			<b>146,00р.</b>	<b>1146,2</b>	<b>40,5</b>	<b>35,9</b>	<b>164,3</b>

Заведующий производством

О.А.Кучуганова

Калькулятор

Р.И.Муллахметова

Согласовано  
Директор МБОУ СОШ №51 Яковлев А.В.



Утверждаю  
ИП Дунаева Елена Евгеньевна



**МЕНЮ**  
по столовой МБОУ СОШ №51  
на 1 октября 2024 года

неделя: первая  
день недели: вторник  
сезон: осенний  
возрастная категория: 5-11 классы

№ по сборнику рецептов	Наименование блюда	Выход, г	Цена	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г
	<b>Завтрак</b>						
302/2004	Каша пшеничная молочная	180	25,90р.	277,5	7,8	8,5	43,4
366/2004	Запеканка из творога	130	59,70р.	361,8	14,9	18,9	33,7
685/2004	Чай с сахаром	200	2,90р.	53,1	0,2	0,0	13,8
	Хлеб пшеничный	40	3,20р.	84,4	2,9	0,3	17,1
	<b>Итого</b>		<b>91,70р.</b>	<b>776,8</b>	<b>25,7</b>	<b>27,7</b>	<b>107,9</b>
	<b>Обед</b>						
ТТК№37	Огурец консервированный	100	20,20р.	13,3	0,8	0,1	2,3
144/2004	Суп из овощей с фасолью со сметаной	250/10	14,80р.	169,8	6,8	9,4	15,5
498/2004	Котлеты рубленные из птицы	100	73,20р.	225,0	12,1	9,3	18,6
508/2004	Каша вязкая гречневая	180	12,60р.	303,3	6,8	7,1	52,7
687/2004	Чай с лимоном	222	5,40р.	55,6	0,2	0,1	14,1
	Хлеб славянский	30	2,40р.	57,0	2,1	0,3	11,2
	Хлеб пшеничный	30	2,40р.	63,3	2,1	0,2	12,8
	<b>Итого</b>		<b>131,00р.</b>	<b>887,2</b>	<b>26,2</b>	<b>26,5</b>	<b>127,1</b>

Заведующий производством  
Калькулятор

О.А.Кучуганова  
Р.И.Муллахметова