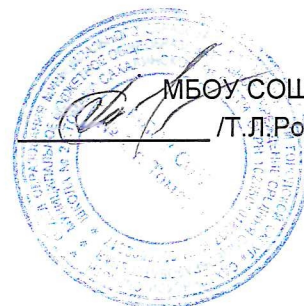


Согласовано



Директор
МБОУ СОШ № 2 г.Томари
/Т.Л.Рохо-Фернандес/

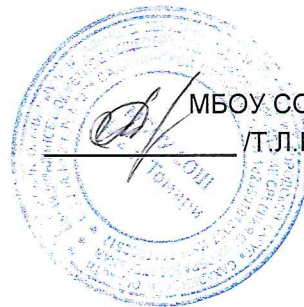
МЕНЮ

27 сентября 2022 г.

Дополнительное

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	29,02	6	7,9	31,9	223
1997	474	КОТЛЕТА мясная	100	36,80	12,4	20,3	16,2	297
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	9,28	1,8	1,6	21,3	107
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,18	5,3	0,4	35,1	166
Итого				80,28	25,5	30,2	104,5	793
Обед								
2011	112	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	200	16,43	6,1	5,6	14,7	134
2011	265	ПЛОВ	150	64,95	17,1	17,4	26,3	330
2008		ПОМИДОР В С/СОКУ	70	18,12	0,8	0,1	2,7	17
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	16,64			15,5	62
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,18	5,3	0,4	35,1	166
Итого				121,32	29,3	23,5	94,3	709
Всего				201,60	54,8	53,7	198,8	1502

Согласовано



Директор
МБОУ СОШ № 2 г.Томари
/Т.Л.Рохо-Фернандес/

МЕНЮ

27 сентября 2022 г.

1-4 ОБЗ

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	25,81	5,4	7	28,7	201
1997	474	КОТЛЕТА мясная	90	36,80	11,2	18,3	14,5	268
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	9,28	1,8	1,6	21,3	107
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,18	5,3	0,4	35,1	166
2008		ПЕЧЕНЬЕ	100	49,00	0,1	0,1	0,7	4
Итого				126,07	23,8	27,4	100,3	746
Обед								
2011	112	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	200	16,43	6,1	5,6	14,7	134
2011	265	ПЛОВ	150	64,98	17,1	17,4	26,3	330
2008		ПОМИДОР В С/СОКУ	70	18,12	0,8	0,1	2,7	17
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	16,64			15,5	62
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,18	5,3	0,4	35,1	166
Итого				121,35	29,3	23,5	94,3	709
Всего				247,42	53,1	50,9	194,6	1455

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г.Томари

/Т.Л.Рохо-Фернандес/

МЕНЮ

27 сентября 2022 г.

5-11 ОБЗ

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	29,02	6	7,9	31,9	223
1997	474	КОТЛЕТА мясная	100	36,80	12,4	20,3	16,2	297
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	9,28	1,8	1,6	21,3	107
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,18	5,3	0,4	35,1	166
2008		ПЕЧЕНЬЕ	100	49,00	0,1	0,1	0,7	4
Итого				129,28	25,6	30,3	105,2	797
Обед								
2011	112	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	20,87	7,6	7	18,3	167
2011	265	ПЛОВ	150	64,98	17,1	17,4	26,3	330
2008		ПОМИДОР В С/СОКУ	70	18,12	0,8	0,1	2,7	17
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	16,64			15,5	62
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,18	5,3	0,4	35,1	166
Итого				125,79	30,8	24,9	97,9	742
Всего				255,07	56,4	55,2	203,1	1539

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г.Томари
Т.Л.Рохо-Фернандес/



МЕНЮ

27 сентября 2022 г.

1-4 класс

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	25,81	5,4	7	28,7	201
1997	474	КОТЛЕТА мясная	90	36,80	11,2	18,3	14,5	268
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	9,28	1,8	1,6	21,3	107
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,18	5,3	0,4	35,1	166
2008		ПЕЧЕНЬЕ	100	49,00	0,1	0,1	0,7	4
Итого				126,07	23,8	27,4	100,3	746
Всего				126,07	23,8	27,4	100,3	746

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г.Томари

/Т.Л.Рохо-Фернандес/

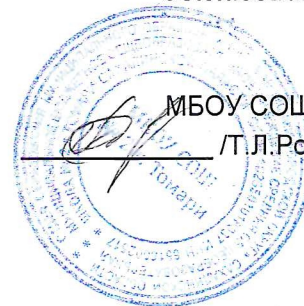
МЕНЮ

27 сентября 2022 г.

5-11 класс

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	29,02	6	7,9	31,9	223
1997	474	КОТЛЕТА мясная	100	36,80	12,4	20,3	16,2	297
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	9,28	1,8	1,6	21,3	107
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,18	5,3	0,4	35,1	166
2008		ПЕЧЕНЬЕ	100	49,00	0,1	0,1	0,7	4
Итого				129,28	25,6	30,3	105,2	797
Всего				129,28	25,6	30,3	105,2	797

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г.Томари

/Т.Л.Рохо-Фернандес/

МЕНЮ

27 сентября 2022 г.

КМНС

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	29,00	6	7,9	31,9	223
1997	474	КОТЛЕТА мясная	100	36,80	12,4	20,3	16,2	297
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	9,24	1,8	1,6	21,3	107
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,20	5,3	0,4	35,1	166
2008		ПЕЧЕНЬЕ	100	49,00	0,1	0,1	0,7	4
Итого				129,24	25,6	30,3	105,2	797
Всего				129,24	25,6	30,3	105,2	797