

Меню на «20» ноября 2024г.

Утверждаю: Директор МБОУ Гавриловская СОШ

А.А. Косачев

Завтрак (ОВЗ)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
54-6о	Яйцо вареное	40	11-90	4,80	4,00	0,30	57
Хлеб	Хлеб пшеничный	45	2-98	3,60	0,45	21,60	104
54-2гн	Чай с сахаром	200	1-20	0,20	0,00	6,50	27
			16-08				

Обед (1-4 классы)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
54-8с	Суп гороховый	200	4-00	4,24	4,02	15,92	117
54-11г	Картофельное пюре	150	13-54	3,20	5,20	19,80	139
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	90	38-86	15,07	14,29	5,99	213
Хлеб	Хлеб пшеничный	50	3-20	4,00	0,50	24,00	115
Хлеб	Хлеб пшенично-ржаной	30	2-00	2,25	0,45	10,80	57
	Сок из зеленых яблок восстановленный осветленный	200	13-40	0,00	0,00	20,00	90
			75-00				

Обед (5-11 классы многодетные, ОВЗ)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
54-8с	Суп гороховый	250	5-01	5,30	5,03	19,90	146
54-11г	Картофельное пюре	200	18-10	4,30	6,90	26,40	186
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	100	44-16	16,74	15,88	6,66	237
Хлеб	Хлеб пшеничный	50	3-20	4,00	0,50	24,00	115
Хлеб	Хлеб пшенично-ржаной	50	3-33	3,75	0,75	18,00	95
54-2гн	Чай с сахаром	200	1-20	0,20	0,00	6,50	27
			75-00				

Обед (5-11 классы платные)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
54-8с	Суп гороховый	250	5-01	5,30	5,03	19,90	146
54-11г	Картофельное пюре	200	18-10	4,30	6,90	26,40	186
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	60	26-86	10,04	9,53	4,00	142
Хлеб	Хлеб пшеничный	50	3-20	4,00	0,50	24,00	115
Хлеб	Хлеб пшенично-ржаной	50	3-33	3,75	0,75	18,00	95
54-2гн	Чай с сахаром	200	1-20	0,20	0,00	6,50	27
			30% 17-30				
			75-00				

Шеф-повар:

/Серебрякова Л.А./

Кладовщик:

/Ежова Н.О./