

Меню на «25» ноября 2024г.



Утверждаю: Директор МБОУ Гавриловская СОШ

А.А. Косачев

Завтрак (ОВЗ)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	10-18	3,50	4,40	0,00	54
Хлеб	Хлеб пшеничный	20	1-28	1,60	0,20	9,60	46
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	4-62	1,60	1,10	8,70	51
			16-08				

Обед (1-4 классы)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
159	Суп-лапша на курином бульоне	200	5-55	2,58	1,98	13,43	82
54-12м	Плов с курицей	200	49-52	27,30	8,10	33,20	315
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
	Сок грушевый восстановленный осветленный	200	13-40	0,80	0,60	22,00	100
			75-00				

Обед (5-11 классы многодетные, ОВЗ)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
159/1	Суп-лапша на курином бульоне	250	6-94	3,22	2,47	16,79	102
54-12м	Плов с курицей	250	62-94	34,10	10,10	41,50	393,30
Хлеб	Хлеб пшеничный	30	1-92	2,40	0,30	14,40	69
Хлеб	Хлеб пшенично-ржаной	30	2-00	2,25	0,45	10,80	57
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
159/1	Суп-лапша на курином бульоне	250	6-94	3,22	2,47	16,79	102
54-12м	Плов с курицей	180	45-64	24,55	7,27	29,88	283
Хлеб	Хлеб пшеничный	30	1-92	2,40	0,30	14,40	69
Хлеб	Хлеб пшенично-ржаной	30	2-00	2,25	0,45	10,80	57
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.

/Серебрякова Л.А./

Кладовщик:

Ежова Н.О.

/Ежова Н.О./