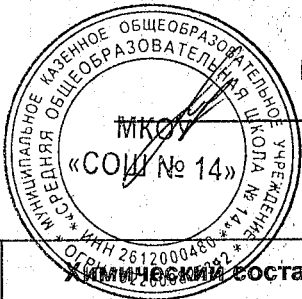


Утверждаю

МКОУ "СОШ №14"
/Степаненко Л.В./

МЕНЮ
14 июля 2025 г.



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
7-10 лет								
2012	449	ОЛАДЫ	80	14,71	9,1	16,4	62,1	432
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ		0,00				
2013	490	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	30	10,20	2,2	2,6	16,7	98
2008	106	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	7,24	2,9	5,5	18,2	134
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	160	7,03	8,1	5	36,6	224
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	10,33				
2008	312	ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	160	55,05	30,9	38,3	2,6	478
		БАНАН		0,00				
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,15	3,8	0,4	43	190
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	1,97	0,2	0,2	27,9	115
2013	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	1,68	1,9	0,8	11,3	60
Итого				111,37	59,1	69,2	218,4	1731
11-17 лет								
2012	449	ОЛАДЫ	220	28,86	18,6	27,2	115,9	781
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ		0,00				
2013	490	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	30	10,20	2,2	2,6	16,7	98
2008	106	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	11,07	3	5,3	18,9	136
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	9,75	9,2	7,3	41,7	268
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	10,33				
2008	312	ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	150	59,65	34,3	43,8	3,2	542
		БАНАН		0,00				
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	1,97	0,2	0,2	27,9	115
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	46	3,22	3,8	0,4	43,8	194
2013	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	1,68	1,9	0,8	11,3	60
Итого				136,73	73,2	87,6	279,4	2194

Защитникова И.М,

Усманова Х.О.