

| Выход (г) | Наименование блюда | эл. белк. (г/100г), белки (г), углеводы (г), жиры (г) | Стоимость питания (руб) |
|-----------|--|---|-------------------------|
| 100 | Поджарка из свинины 80/20 <small>это блюдо не содержит консервантов, красителей, ароматизаторов, стабилизаторов и других вредных веществ</small> | Калорийность-328, Белки-19, Жиры-26, Углеводы-4 | 69-00 |
| | Итого за | Калорийность-328, Белки-19, Жиры-26, Углеводы-4 | 69-00 |
| | Итого за день | Калорийность-328, Белки-19, Жиры-26, Углеводы-4 | 69-00 |

Блюдо
приготовлено
исполнением
с рецептом

Сквозной номер

[Handwritten signature]



[Handwritten signature] Н.В. Гасникова

(КОГОБУ СШ ПГТ КУМЕНИ 7-11 лет)

| Выход (г) | Наименование блюда | эм. нем. (ккал), белки (г), углеводы (г), витаминны (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|-------------------------|---|--|-------------------------|
| Завтрак | | | |
| 90 | Котлеты Особые(цех) <small>масло подсолнечное, яйца куриные, котлеты особые из курицы с картофелем</small> | Калорийность-256, Белки-14, Жиры-16, Углеводы-12 | 58-00 |
| 150 | Изделия макаронные отварные 150 <small>заправочная заправка с фаршем, соевый белок(заменил) с консервированным томатом, масло сливочное обезжиренное</small> | Калорийность-194, Белки-6, Жиры-3, Углеводы-35 | 12-00 |
| 30 | Соус томатный 30 <small>помидорная паста, соевый белок(заменил), лук репчатый (паста), масло сливочное топ. (паста), уксус 9%, (паста), вода очищенная (паста), масло подсолнечное, соевый белок(заменил), соль поваренная мелкая (паста), перец черный молотый (паста)</small> | Калорийность-24, Жиры-2, Углеводы-2 | 5-00 |
| 200 | Чай с сахаром <small>чай(черный), сахар, вода (паста)</small> | Калорийность-36, Углеводы-9 | 5-00 |
| 30 | Хлеб пшеничный / Кумены | Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14 | 4-00 |
| 30 | Хлеб ржано-пшеничный /Кумены | Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13 | 3-00 |
| Итого за Завтрак | | Калорийность-644, Белки-24, Жиры-21, Углеводы-85 | 87-00 |
| Итого за день | | Калорийность-644, Белки-24, Жиры-21, Углеводы-85 | 87-00 |

Блюда приготовлены в соответствии с тех. картой

Сторож повар

Руководитель образовательного учреждения

Н.В. Гасникова

06.03.2025

(КОГОБУ СШ ПГТ КУМЕНИ 12лет и старше)

| Выход (г) | Наименование блюда | эм. нем. (ккал), белки (г), углеводы (г), витаминны (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|----------------------|---|--|-------------------------|
| Обед | | | |
| 100 | Салат Мазайка <small>картофель отварной (паста), морковь отварная (паста), капуста квашеная, яйца куриные, лук репчатый, соевый белок(заменил), вода очищенная (паста), масло подсолнечное, соевый белок(заменил), соль поваренная мелкая (паста)</small> | Калорийность-113, Белки-2, Жиры-9, Углеводы-9 | 37-00 |
| 250 | Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне 250 <small>бульон куриный (паста), капуста квашеная (паста), картофель отварной (паста), морковь отварная (паста), лук репчатый (паста), свекла (паста), яйца куриные, лук репчатый (паста), масло сливочное топ. (паста), уксус 9%, (паста), вода очищенная (паста), масло подсолнечное, соевый белок(заменил), соль поваренная мелкая (паста)</small> | Калорийность-123, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-13 | 25-00 |
| 120 | Гуляш из свинины 80/40 <small>мясо свиное заправочное, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное (ж), мясной бульон, уксус 9% (паста), вода очищенная (паста)</small> | Калорийность-231, Белки-16, Жиры-17, Углеводы-4 | 68-00 |
| 150 | Каши гречневая рассыпчатая 150 <small>крупа гречневая, масло сливочное обезжиренное, соевый белок(заменил) с консервированным томатом</small> | Калорийность-246, Белки-9, Жиры-6, Углеводы-49 | 15-00 |
| 200 | Чай с сахаром 200 <small>чай(черный), сахар, вода (паста)</small> | Калорийность-41, Углеводы-10 | 5-00 |
| 30 | Хлеб пшеничный / Кумены | Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14 | 4-00 |
| 30 | Хлеб ржано-пшеничный /Кумены | Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13 | 3-00 |
| Итого за Обед | | Калорийность-888, Белки-34, Жиры-37, Углеводы-102 | 157-00 |
| Итого за день | | Калорийность-888, Белки-34, Жиры-37, Углеводы-102 | 157-00 |

Блюда приготовлены в соответствии с тех. картой

Сторож повар

Руководитель образовательного учреждения

Н.В. Гасникова

(КОГОбУ СШ пгт КУМЕНИ(овз+инв))

Table with 4 columns: Выдача (кг), Наименование блюда, ж. бел. (ккал), белки (г), углеводы (г), витаминны (мг), микроэлементы (мг), Стоимость питания (руб). Rows include breakfast items like котлеты, макаронные изделия, соус, чай, and bread, with a total for the day of 124-00.

Блюда приготовлены в соответствии с тех. картой

Старший повар

Руководитель образовательного учреждения

Н.В. Гасникова

(КОГОбУ СШ пгт КУМЕНИ (только 37руб.))

Table with 4 columns: Выдача (кг), Наименование блюда, ж. бел. (ккал), белки (г), углеводы (г), витаминны (мг), микроэлементы (мг), Стоимость питания (руб). Rows include lunch items like борщ, чай, and bread, with a total for the day of 37-00.

Блюда приготовлены в соответствии с тех. картой

Старший повар

Руководитель образовательного учреждения

Н.В. Гасникова

(КОГОбУ СШ пгт КУМЕНИ (СВО))

Table with 4 columns: Выдача (кг), Наименование блюда, ж. бел. (ккал), белки (г), углеводы (г), витаминны (мг), микроэлементы (мг), Стоимость питания (руб). Rows include breakfast items similar to the first table, with a total for the day of 87-00.

Блюда приготовлены в соответствии с тех. картой

Старший повар

Руководитель образовательного учреждения

Н.В. Гасникова