

Согласовано
Директор МАОУ СОШ № 20
Алисов М.С.

на 7 октября 2025 г.

Столовая школы № 20

На 7 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, кка.	№ рецептуры
Птица тушеная в соусе с овощами	125	78-73	6	5	8	207	№488-2004
Макароны изделия отварные	150	14-33	6	6	35	221	№516-2004
Компот из ягод	200	10-79	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-85	2	-	11	51	
Итого :		107-70	15	11	105	685	

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, кка.	№ рецептуры
Птица тушеная в соусе с овощами	120	72-04	7	6	9	119	№488-2004
Макароны изделия отварные	180	17-17	6	7	42	265	№516-2004
Компот из ягод	200	10-79	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	50	7-70	2	-	11	51	
Итого :		107-70	16	13	113	641	

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, кка.	№ рецептуры
Биточки с соусом	125	78-24	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Каша рассыпчатая гречневая	150	14-82	9	8	43	279	№508-2004
Компот из ягод	200	10-79	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-85	2	-	11	51	
Итого :		107-70	17	13	126	747	

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Биточки с соусом	120	71-41	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Каша рассыпчатая гречневая	180	17-80	11	10	52	335	№508-2004
Компот из ягод	200	10-79	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	50	7-70	2	-	11	51	
Итого :		107-70	19	15	135	803	

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	9-61	2	3	3	57	№ 37-2004
Солянка из птицы	260	29-75	15	14	5	202	№ 158-2004
Гуляш	100	53-43	13	7	4	132	№ 437-2004
Макаронные изделия отварные	180	17-17	6	7	39	246	№ 516-2004
Какао с молоком	200	24-59	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-85	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	43	36	95	878	

Зав. производством: 
Калькулятор: 
Ответственный за питание: