

Утверждаю



МЕНЮ

18 марта 2025 г.

1-4 КЛАСС

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак									
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10	16,66	0,00	0,00	0,00	0,00	
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,04	3,30	4,20	0,00	52,00	
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	14,09	4,20	3,80	0,20	52,00	
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	25,30	5,20	1,20	44,10	208,00	
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,78	0,20	0,00	11,10	45,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,31	2,90	0,20	19,10	90,00	
2008		ЯБЛОКО	100	14,59	0,40	0,40	9,00	43,00	
Итого				96,77	16,20	9,80	83,50	490,00	
Всего				96,77	16,20	9,80	83,50	490,00	

повар _____ Монахава Т.В

Утверждаю



Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
/Рылова Л.А./

МЕНЮ

18 марта 2025 г.

1-5 КЛАСС

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак									
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10	15,00	0,10	8,30	0,10	75,00	
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,29	3,30	4,20	0,00	52,00	
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	10,50	3,20	2,90	0,20	39,00	
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	27,50	5,60	6,80	44,20	261,00	
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,92	0,30	0,00	11,40	48,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,64	3,10	0,30	20,10	95,00	
2008		ЯБЛОКО	100	15,92	0,40	0,40	9,80	47,00	
Итого				96,77	16,00	22,90	85,80	617,00	
Обед									
2011	34	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	11,00	1,00	5,00	5,20	70,00	
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	225	23,89	5,20	9,90	11,20	155,00	
2011	272	БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ СМЕТАННО-ТОМАТНЫЙ	120	67,28	16,80	27,80	2,70	328,00	
2008	331	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	17,58	6,40	6,10	41,10	245,00	
2008	399	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	12,71	0,20	0,70	12,20	50,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,32	1,50	0,10	10,00	47,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	50	8,50	3,30	0,40	21,20	102,00	
2008		ГРУША	100	18,33	0,40	0,30	10,30	47,00	
Итого				162,61	34,80	50,30	113,90	1 044,00	
Полдник									
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ	75	46,62	11,00	13,00	11,70	209,00	
		АЦИДОФИЛИН	200	59,00	6,00	2,00	8,00	80,00	
2008		ВИНОГРАД	100	50,10	0,60	0,60	15,60	73,00	
Итого				155,72	17,60	15,60	35,30	362,00	
Всего				415,10	68,40	88,80	235,00	2 023,00	

повар

Монахава Т.В

Утверждаю



Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
/Рылова Л.А./

МЕНЮ

18 марта 2025 г.

6-11 КЛАСС

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак									
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10	13,72	0,10	7,60	0,10	69,00	
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,72	3,40	4,40	0,00	54,00	
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,22	3,70	3,30	0,20	45,00	
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	28,33	5,60	6,70	40,90	247,00	
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,96	0,20	0,00	11,20	46,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,31	2,90	0,20	19,10	90,00	
2008		ЯБЛОКО	100	15,51	0,40	0,40	9,70	47,00	
Итого				96,77	16,30	22,60	81,20	598,00	
Обед									
2011	34	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	15,23	1,30	8,20	7,30	109,00	
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	275	32,11	8,00	13,90	13,40	212,00	
2011	272	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ СМЕТАННО-ТОМАТНЫЙ	130	82,16	21,40	31,10	3,10	377,00	
2008	331	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	180	17,31	7,00	5,70	44,40	257,00	
2008	399	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	10,91	0,20	0,60	12,20	50,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,73	2,20	0,20	14,30	68,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,22	1,30	0,20	8,00	39,00	
2008		ГРУША	100	18,32	0,40	0,30	10,30	47,00	
Итого				183,99	41,80	60,20	113,00	1 159,00	
Всего				280,76	58,10	82,80	194,20	1 757,00	

повар _____

Монахава Т.В