

Согласовано

Директор
Муниципальная СШ"
Рылова Л.А.



МЕНЮ

29 ноября 2024 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	8,04					
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	9,66	3,4	4,3		53	
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	210	20,27	8,2	2,5	39	210	
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,68	0,2		11,1	45	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,68	1,4	0,1	9,3	44	
2008		ЯБЛОКО	100	11,67					
Итого				55,00	13,2	6,9	59,4	352	
Всего				55,00	13,2	6,9	59,4	352	

повар _____ Монахава Т.В



МЕНЮ

29 ноября 2024 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	8,13		7,1	0,1	64
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	9,66	3,4	4,3		53
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	210	18,10	7,1	5,5	35,2	218
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,35	0,2		11,2	46
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,68	1,4	0,1	9,3	44
2008		ЯБЛОКО	100	14,08	0,3	0,3	8,2	39
Итого				55,00	12,4	17,3	64	464
Обед								
2011	32	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	60	35,18	1,1	5	2,3	60
2008	79	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ	220	33,23	6	9,4	8,3	141
2011	299	КУРИНОЕ ФИЛЕ В СЫРНОМ СОУСЕ	90	46,80	12,5	15,8	0,2	194
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	12,56	6,2	5,5	40,1	234
2008	399	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	7,47	0,1	0,5	11,4	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,34	0,7	0,1	4,7	22
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,21	2,3	0,3	14,9	72
2008		ГРУША	100	16,85	0,3	0,3	8,8	40
Итого				158,64	29,2	36,9	90,7	810
Полдник								
2008	464	БУЛОЧКА С МАКОМ	50	29,15	3,7	2,6	26,1	143
2011	180	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	13,28	3,5	1,6	15,2	89
2008		ГРУША	100	16,90	0,3	0,3	8,8	40
Итого				59,33	7,5	4,5	50,1	272
Всего				272,97	49,1	58,7	204,8	1546

повар _____

Монахава Т.В

МЕНЮ

29 ноября 2024 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	8,14		7,1	0,1	64
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	9,64	3,4	4,3		53
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	210	17,98	7,1	5,5	35,2	218
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,42	0,2		11,1	46
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,68	1,4	0,1	9,3	44
2008		ЯБЛОКО	100	14,14	0,3	0,3	8,2	39
Итого				55,00	12,4	17,3	63,9	464
Обед								
2011	32	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	100	58,46	1,8	8,5	3,8	99
2008	79	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ	270	40,92	7,1	11,5	10,1	172
2011	299	КУРИНОЕ ФИЛЕ В СЫРНОМ СОУСЕ	100	52,13	14,2	17,7	0,2	216
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	180	15,05	7,6	6,4	48,3	281
2008	399	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	7,48	0,1	0,5	11,4	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,01	1,1	0,1	7	33
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	6,26	2,8	0,4	17,9	86
2008		ГРУША	100	16,87	0,3	0,3	8,8	40
Итого				199,18	35	45,4	107,5	974
Всего				254,18	47,4	62,7	171,4	1438

повар _____

Монахава Т.В