



МЕНЮ

14 апреля 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	17,41	3,40	4,30	0,00	53,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,38	3,70	3,40	0,20	46,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	25,19	5,20	1,20	44,10	208,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,44	0,20	0,00	11,10	45,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,08	2,80	0,20	18,40	87,00
2008		ЯБЛОКО	100	14,59	0,40	0,40	9,00	43,00
Итого				95,75	15,70	9,50	82,80	482,00
Всего				95,75	15,70	9,50	82,80	482,00

повар _____

Монахава Т.В

Утверждаю

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

МЕНЮ

14 апреля 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	16,02	3,10	3,90	0,00	48,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,00	3,60	3,30	0,20	45,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	26,25	5,70	5,40	44,10	247,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,92	0,30	0,00	11,30	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				95,75	16,30	21,60	85,60	605,00
Обед								
2011	34	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	6,52	0,60	4,90	2,10	55,00
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	225	23,86	5,20	9,90	11,10	155,00
2011	272	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ СМЕТАННО-ТОМАТНЫЙ	120	49,64	12,60	23,20	3,00	271,00
2008	331	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	17,59	6,40	6,10	41,10	245,00
2008	399	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	12,72	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	18,32	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				140,47	30,20	45,60	111,00	972,00
Полдник								
2008	471	БУЛОЧКА С ИЗЮМОМ	50	32,50	3,70	2,60	26,00	143,00
2008		ВИНОГРАД	100	50,19	0,60	0,60	15,40	72,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	14,32	0,80	0,20	16,10	68,00
Итого				97,01	5,10	3,40	57,50	283,00
Всего				333,23	51,60	70,60	254,10	1 860,00

повар

Монахава Т.В



Директор
ФГБНУ "Начикинская СС"
/Рылова Л.А/

МЕНЮ

14 апреля 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	13,88	0,10	7,60	0,10	69,00
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,76	3,40	4,40	0,00	54,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	15,91	4,80	4,30	0,30	59,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	23,31	4,80	4,90	38,90	218,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,90	0,20	0,00	11,10	46,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,08	2,80	0,20	18,40	87,00
2008		ЯБЛОКО	100	15,91	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				95,75	16,50	21,80	78,60	580,00
Обед								
2011	34	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	9,05	0,50	8,20	3,70	91,00
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	275	19,53	5,70	9,70	10,60	153,00
2011	272	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ СМЕТАННО-ТОМАТНЫЙ	130	84,66	21,60	30,40	3,10	372,00
2008	331	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	180	17,84	7,30	5,90	46,50	268,00
2008	399	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	16,37	0,30	0,90	13,00	54,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,56	2,10	0,20	13,80	65,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	2,86	1,10	0,20	7,10	34,00
2008		ГРУША	100	18,31	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				173,18	39,00	55,80	108,10	1 084,00
Всего				268,93	55,50	77,60	186,70	1 664,00

повар _____

Монахава Т.В