



МЕНЮ
1 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	12,50	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	294	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ		90	34,08	9,40	9,70	5,50	147,00
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ		150	17,03	2,00	5,00	7,70	85,00
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ		200	1,79	0,20	0,00	11,10	45,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	5,74	2,60	0,20	17,40	82,00
2008		ЯБЛОКО		100	14,59	0,40	0,40	9,00	43,00
Итого					85,73	14,60	15,30	50,70	402,00
Всего					85,73	14,60	15,30	50,70	402,00

повар _____ Монахава Т.В

Утверждаю



Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
Рылова Л.А.

МЕНЮ

1 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	
2008	294	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	90	22,65	6,50	6,20	8,00	114,00	
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	24,12	3,90	5,40	23,50	160,00	
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	1,78	0,20	0,00	11,20	46,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,64	3,10	0,30	20,10	95,00	
2008		ЯБЛОКО	100	15,54	0,40	0,40	9,60	46,00	
Итого				85,73	14,20	20,60	72,50	536,00	
Обед									
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	60	24,82	0,70	3,10	2,80	43,00	
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНАМИ С ГОВЯДИНОЙ	200	30,47	6,50	6,20	17,80	153,00	
2011	391	ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ	245	81,28	17,10	26,80	46,40	492,00	
2008	399	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	14,11	0,20	0,80	13,40	55,00	
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				180,82	29,70	37,70	121,90	939,00	
Полдник									
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ	75	48,05	10,40	14,00	7,70	200,00	
2008		ЙОГУРТ	200	62,00	4,00	3,00	6,00	96,00	
2008		ЯБЛОКО	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Итого				110,05	14,40	17,00	13,70	296,00	
Всего				376,60	58,30	75,30	208,10	1 771,00	

повар _____

Монахава Т.В



МЕНЮ
1 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	16,29	0,10	8,90	0,10	81,00	
2008	294	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	100	33,43	9,40	9,40	7,50	151,00	
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	180	28,88	4,70	6,40	28,20	191,00	
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	1,58	0,20	0,00	10,80	44,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	5,74	2,60	0,20	17,40	82,00	
2008		ЯБЛОКО	100	11,11	0,30	0,30	6,90	33,00	
Итого				97,03	17,30	25,20	70,90	582,00	
Обед									
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	40,04	1,20	5,20	4,50	71,00	
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНАМИ С ГОВЯДИНОЙ	260	43,05	8,80	9,10	18,50	191,00	
2011	391	ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ	285	86,10	17,80	28,80	48,30	519,00	
2008	399	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	15,38	0,30	0,90	13,70	57,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,30	2,00	0,20	13,00	61,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	2,87	1,10	0,20	7,20	34,00	
2008		ГРУША	100	18,31	0,40	0,30	10,30	47,00	
Итого				210,05	31,60	44,70	115,50	980,00	
Всего				307,08	48,90	69,90	186,40	1 562,00	

повар _____ Монахава Т.В