

Утверждаю



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

МЕНЮ

2 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	11,72	0,00	0,00	0,00	0,00	
2011	349	СОУС БОЛОНЬЕЗЕ	90	56,80	13,20	14,90	2,30	196,00	
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	12,09	4,40	0,50	28,50	137,00	
2011	180	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	12,64	2,80	1,20	14,00	79,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,49	2,50	0,20	16,60	78,00	
2008		ЯБЛОКО	100	14,59	0,40	0,40	9,00	43,00	
Итого				113,33	23,30	17,20	70,40	533,00	
Всего				113,33	23,30	17,20	70,40	533,00	

повар _____ Монахава Т.В



МЕНЮ

2 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	5,05	0,00	2,80	0,00	25,00	
2011	349	СОУС БОЛОНЬЕЗЕ	90	56,82	13,10	14,70	2,60	195,00	
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	10,54	6,40	2,40	41,10	211,00	
2011	180	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	16,70	3,50	2,80	15,20	101,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	8,30	3,80	0,30	25,10	118,00	
2008		ЯБЛОКО	100	15,92	0,40	0,40	9,80	47,00	
Итого				113,33	27,20	23,40	93,80	697,00	
Обед									
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	26,57	0,60	3,00	2,20	38,00	
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (КРУПА ПЕРЛОВАЯ) С ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ	210	13,80	2,30	5,70	11,20	106,00	
1996	375	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	90	38,26	8,60	15,50	4,80	193,00	
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	14,49	6,40	6,70	28,90	201,00	
2011	388	МОРС ИЗ БРУСНИКИ	200	14,12	0,20	0,80	13,50	56,00	
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				137,38	23,30	32,50	102,10	790,00	
Полдник									
2008	435	ЙОГУРТ	200	62,00	4,00	3,00	6,00	96,00	
2011	410	ВАТРУШКИ	100	20,57	4,50	4,50	58,80	288,00	
2008		КИВИ	100	55,55	2,50	0,50	69,90	295,00	
Итого				138,12	11,00	8,00	134,70	679,00	
Всего				388,83	61,50	63,90	330,60	2 166,00	

повар _____

Монахава Т.В

Утверждаю



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

МЕНЮ

2 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	13,39	0,00	7,40	0,10	67,00
2011	349	СОУС БОЛОНЬЕЗЕ		100	50,25	11,50	13,70	2,90	181,00
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ		180	16,07	6,90	5,10	43,80	248,00
2011	180	КАКАО НА МОЛОКЕ		200	21,65	4,50	3,70	17,00	121,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	5,50	2,50	0,20	16,60	78,00
2008		ЯБЛОКО		100	14,16	0,40	0,40	8,80	42,00
Итого					121,02	25,80	30,50	89,20	737,00
Обед									
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ		100	36,52	0,80	5,00	3,20	61,00
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (КРУПА ПЕРЛОВАЯ) С ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ		260	36,70	8,20	11,20	19,50	212,00
1996	375	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ		100	41,96	8,40	17,70	5,70	216,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ		180	16,26	6,80	7,60	30,60	218,00
2011	388	МОРС ИЗ БРУСНИКИ		200	2,82	0,00	0,10	11,10	44,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	3,30	1,50	0,10	10,00	47,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ		60	2,93	1,10	0,20	7,30	35,00
2008		ГРУША		100	18,31	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого					158,80	27,20	42,20	97,70	880,00
Всего					279,82	53,00	72,70	186,90	1 617,00

повар

Монахава Т.В