

Утверждаю



Директор

МБОУ "Начикинская СШ"

/Рылова Л.А/

МЕНЮ

3 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								
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,01	3,30	4,20	0,00	51,00
2011	291	ПЛОВ С ОТВАРНОЙ ПТИЦЕЙ	240	55,86	16,70	15,60	47,70	398,00
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	1,79	0,20	0,00	11,10	45,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	8,27	3,80	0,30	25,00	118,00
2008		ГРУША	100	17,17	0,40	0,30	9,70	44,00
Итого				100,10	24,40	20,40	93,50	656,00
Всего				100,10	24,40	20,40	93,50	656,00

повар _____

Монахава Т.В

Утверждаю



Директор

МБОУ "Начикинская СШ"

/Рылова Л.А./

МЕНЮ

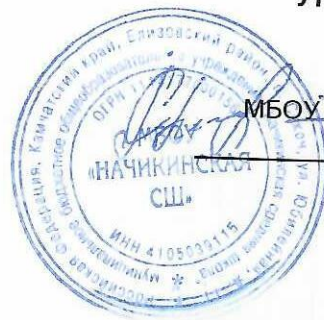
3 марта 2025 г.

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								
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,50	3,40	4,30	0,00	53,00
2011	291	ПЛОВ С ОТВАРНОЙ ПТИЦЕЙ	240	56,70	16,30	15,50	39,40	362,00
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	2,61	0,30	0,00	12,10	52,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	8,30	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ГРУША	100	14,99	0,30	0,30	8,40	38,00
Итого				100,10	24,10	20,40	85,00	623,00
Обед								
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	60	23,65	0,70	3,10	2,70	42,00
2006	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	220	33,16	7,30	7,20	12,20	143,00
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ (ГОРБУША) С МАСЛОМ	95	66,08	10,30	12,20	9,00	186,00
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	22,72	2,80	5,00	18,50	130,00
2006	412	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	4,68	0,60	0,20	18,90	91,00
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		ЯБЛОКО	100	15,04	0,40	0,40	9,30	44,00
Итого				177,15	26,90	28,60	101,80	785,00
Полдник								
2008	451	ПИРОЖОК С МЯСОМ И РИСОМ	75	41,60	11,50	11,50	25,10	249,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,97	1,00	0,20	19,10	81,00
2008		АПЕЛЬСИН	100	23,56	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого				82,13	13,30	11,90	51,70	368,00
Всего				359,38	64,30	60,90	238,50	1 776,00

повар

Монахава Т.В.



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

МЕНЮ

3 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								
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,29	3,30	4,20	0,00	52,00
2011	291	ПЛОВ С ОТВАРНОЙ ПТИЦЕЙ	280	69,91	19,60	19,70	39,20	412,00
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	2,68	0,20	0,00	12,10	51,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	8,27	3,80	0,30	25,00	118,00
2008		ГРУША	100	18,32	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				116,47	27,30	24,50	86,60	680,00
Обед								
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	27,57	0,80	5,10	3,30	64,00
2006	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	270	39,93	8,90	9,00	13,90	172,00
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ (ГОРБУША) С МАСЛОМ	105	86,32	13,60	14,00	9,90	220,00
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	26,25	3,20	5,90	20,70	149,00
2006	412	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	4,05	0,40	0,20	16,90	79,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,96	2,30	0,20	15,00	71,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	2,79	1,10	0,10	7,00	33,00
2008		ЯБЛОКО	100	7,78	0,20	0,20	4,80	23,00
Итого				199,65	30,50	34,70	91,50	811,00
Всего				316,12	57,80	59,20	178,10	1 491,00

повар _____ Монахава Т.В