



МЕНЮ
4 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								
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10	12,50	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,55	3,40	4,30	0,00	53,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	15,81	4,80	4,30	0,30	59,00
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	210	24,76	8,10	2,30	38,30	206,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,77	0,20	0,00	11,00	45,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,48	3,00	0,20	19,60	92,00
2008		ЯБЛОКО	100	15,92	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				95,79	19,90	11,50	79,00	502,00
Всего				95,79	19,90	11,50	79,00	502,00

повар _____ Монахава Т.В



МЕНЮ
4 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								
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10	15,00	0,10	8,30	0,10	75,00
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	18,03	3,50	4,40	0,00	55,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	9,00	2,70	2,40	0,20	33,00
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	210	27,07	8,30	7,90	41,10	269,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	4,13	0,30	0,00	12,00	51,00
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				95,79	18,40	23,70	83,30	625,00
Обед								
2011	32	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	60	32,78	0,90	5,10	2,20	59,00
2008	79	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ	220	20,46	3,30	7,20	8,10	111,00
2011	299	КУРИНОЕ ФИЛЕ В СЫРНОМ СОУСЕ	90	44,91	10,00	13,20	0,20	161,00
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	17,61	6,40	6,10	41,10	245,00
2008	399	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	12,69	0,20	0,70	11,90	49,00
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	18,33	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				158,60	26,00	33,10	105,00	821,00
Полдник								
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ	75	44,33	10,30	12,50	10,20	196,00
2008		КИВИ	100	50,29	2,30	0,50	63,30	267,00
2008		ЙОГУРТ	200	62,00	4,00	3,00	6,00	96,00
Итого				156,62	16,60	16,00	79,50	559,00
Всего				411,01	61,00	72,80	267,80	2 005,00

повар _____ Монахава Т.В



Утверждаю

Директор

МБОУ "Начикинская СШ"

Рылова Л.А.

МЕНЮ
4 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									
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10	13,94	0,10	7,70	0,10	70,00	
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,76	3,40	4,40	0,00	54,00	
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	14,67	4,40	4,00	0,20	54,00	
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	210	24,95	6,50	7,10	32,00	219,00	
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,06	0,20	0,00	11,00	45,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,48	3,00	0,20	19,60	92,00	
2008		ЯБЛОКО	100	15,93	0,40	0,40	9,80	47,00	
Итого				95,79	18,00	23,80	72,70	581,00	
Обед									
2011	32	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	100	35,76	1,00	8,40	2,60	91,00	
2008	79	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ	270	43,98	7,80	12,00	13,80	195,00	
2011	299	КУРИНОЕ ФИЛЕ В СЫРНОМ СОУСЕ	100	44,44	9,30	13,40	0,30	160,00	
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	180	20,18	7,70	6,90	48,90	288,00	
2008	399	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	9,64	0,20	0,50	11,60	47,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,86	2,20	0,20	14,70	69,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	2,83	1,10	0,20	7,10	34,00	
2008		ГРУША	100	18,32	0,40	0,30	10,30	47,00	
Итого				180,01	29,70	41,90	109,30	931,00	
Всего				275,80	47,70	65,70	182,00	1 512,00	

повар _____ Монахава Т.В