

Утверждаю

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

МЕНЮ

5 мая 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	17,43	3,40	4,30	0,00	53,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,03	3,60	3,30	0,20	45,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	23,59	4,20	2,60	30,00	161,00
2011	392	ЧАЙ ЯГОДНЫЙ	200	8,55	0,30	0,00	12,60	52,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,03	2,80	0,20	18,20	86,00
2008		ГРУША	100	17,17	0,40	0,30	9,70	44,00
Итого				97,30	14,70	10,70	70,70	441,00
Всего				97,30	14,70	10,70	70,70	441,00

повар _____

Монахава Т.В

Утверждаю



МЕНЮ

5 мая 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	15,38	3,00	3,80	0,00	47,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	7,50	2,30	2,00	0,10	28,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	27,49	5,60	6,80	44,20	261,00
2011	392	ЧАЙ ЯГОДНЫЙ	200	7,01	0,30	0,30	12,30	51,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,64	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ГРУША	100	18,28	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				97,30	14,80	21,80	87,10	604,00
Обед								
2007	21	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА СЛАДКОГО	60	27,74	0,70	4,00	2,40	49,00
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	200/15/10	23,14	4,90	7,80	7,60	121,00
2011	286	ПОДЖАРКА ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	56,37	13,00	12,80	2,20	176,00
2011	127	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО- ДЕРЕВЕНСКИЙ	150	26,14	3,20	9,50	25,80	201,00
	348	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	8,22	0,00	0,00	10,70	43,00
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	14,66	0,40	0,40	9,00	43,00
Итого				168,09	27,00	35,00	88,90	782,00
Полдник								
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	1,54	0,10	0,00	7,00	29,00
2011	399	БЛИНЧИКИ С ДЖЕМОМ	100	27,33	6,00	7,30	46,90	275,00
2008		ВИНОГРАД	100	51,22	0,60	0,60	15,60	73,00
Итого				80,09	6,70	7,90	69,50	377,00
Всего				345,48	48,50	64,70	245,50	1 763,00

повар

Монахава Т.В



МЕНЮ

5 мая 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	13,55	0,10	7,50	0,10	68,00
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	15,17	2,90	3,70	0,00	46,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	11,79	3,50	3,20	0,20	44,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	25,80	5,10	6,30	39,40	236,00
2011	392	ЧАЙ ЯГОДНЫЙ	200	7,24	0,20	0,40	12,10	50,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,03	2,80	0,20	18,20	86,00
2008		ГРУША	100	17,72	0,40	0,30	10,00	45,00
Итого				97,30	15,00	21,60	80,00	575,00
Обед								
2007	21	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА СЛАДКОГО	100	25,42	0,70	6,60	2,60	74,00
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	275	24,91	5,90	8,10	9,20	134,00
2011	286	ПОДЖАРКА ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	92,33	21,40	20,20	2,50	277,00
2011	127	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО- ДЕРЕВЕНСКИЙ	180	30,47	3,80	10,90	30,90	237,00
	348	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	4,30	0,00	0,00	10,70	43,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,52	2,10	0,20	13,70	65,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	2,86	1,10	0,20	7,10	34,00
2008		ЯБЛОКО	100	13,76	0,40	0,40	8,50	41,00
Итого				198,57	35,40	46,60	85,20	905,00
Всего				295,87	50,40	68,20	165,20	1 480,00

повар _____ Монахава Т.В