

Утверждаю



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

МЕНЮ

6 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	16,66	0,00	0,00	0,00	0,00	
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,01	3,30	4,20	0,00	51,00	
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	9,63	2,90	2,60	0,20	36,00	
2011	183	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ "ГЕРКУЛЕС" С ЯГОДАМИ	200/10/10	32,91	7,20	3,10	36,40	201,00	
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,40	0,20	0,00	10,50	43,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,49	2,10	0,20	13,60	64,00	
2008		ЯБЛОКО	100	13,26	0,30	0,30	8,20	39,00	
Итого				96,36	16,00	10,40	68,90	434,00	
Всего				96,36	16,00	10,40	68,90	434,00	

повар _____

Монахава Т.В



МЕНЮ

6 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	17,50	3,40	4,30	0,00	53,00	
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	15,00	4,50	4,10	0,30	56,00	
2011	183	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ "ГЕРКУЛЕС" С ЯГОДАМИ	200/10/10	32,05	7,80	7,80	40,80	261,00	
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,92	0,30	0,00	11,30	48,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,64	3,10	0,30	20,10	95,00	
2008		ЯБЛОКО	100	6,25	0,20	0,20	3,90	18,00	
Итого				96,36	19,40	25,00	76,50	606,00	
Обед									
2011	69	ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ	60	26,64	5,90	9,20	3,40	120,00	
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	200/15/10	20,18	5,40	6,50	8,00	112,00	
1996	375	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	58,05	13,00	18,00	4,70	232,00	
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	14,54	6,40	6,70	28,90	201,00	
2006	412	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	4,75	0,60	0,20	19,70	94,00	
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	18,37	0,40	0,30	10,30	47,00	
Итого				154,35	36,50	41,40	106,20	955,00	
Полдник									
2011	399	КРУАССАН	60	57,00	4,40	3,10	31,30	171,00	
2008		КИВИ	100	21,59	0,70	0,20	6,90	35,00	
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	18,47	1,00	0,20	20,80	88,00	
Итого				97,06	6,10	3,50	59,00	294,00	
Всего				347,77	62,00	69,90	241,70	1 855,00	

повар _____

Монахава Т.В



МЕНЮ
6 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	13,50	0,10	7,40	0,10	67,00	
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,89	3,50	4,40	0,00	54,00	
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	17,11	5,10	4,70	0,30	64,00	
2011	183	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ "ГЕРКУЛЕС" С ЯГОДАМИ	200/10/10	27,96	5,70	6,30	30,50	199,00	
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,08	0,20	0,00	11,20	46,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,49	2,10	0,20	13,60	64,00	
2008		ЯБЛОКО	100	13,33	0,30	0,30	8,20	39,00	
Итого				96,36	17,00	23,30	63,90	533,00	
Обед									
2011	69	ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ	100	24,86	4,70	8,70	5,30	119,00	
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250/15/10	27,90	6,80	9,70	8,50	149,00	
1996	375	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	78,12	16,00	21,90	5,50	284,00	
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	13,65	6,50	6,20	29,30	199,00	
2006	412	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	4,21	0,50	0,20	17,60	83,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,36	1,60	0,10	10,20	48,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	2,93	1,10	0,20	7,30	35,00	
2008		ГРУША	100	16,30	0,40	0,30	9,20	42,00	
Итого				171,33	37,60	47,30	92,90	959,00	
Всего				267,69	54,60	70,60	156,80	1 492,00	

повар _____

Монахава Т.В