

Утверждаю

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

МЕНЮ

8 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									
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	14,59	2,80	3,60	0,00	44,00	
2011	291	ПЛОВ С ОТВАРНОЙ ПТИЦЕЙ	240	55,61	16,80	15,80	46,80	397,00	
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	1,78	0,20	0,00	10,90	44,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	8,23	3,80	0,30	24,90	117,00	
2008		ГРУША	100	17,17	0,40	0,30	9,70	44,00	
Итого				97,38	24,00	20,00	92,30	646,00	
Всего				97,38	24,00	20,00	92,30	646,00	

повар _____

Монахава Т.В

Утверждаю

Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
Рылова Л.А.



МЕНЮ

8 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								
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	11,67	2,30	2,90	0,00	35,00
2011	291	ПЛОВ С ОТВАРНОЙ ПТИЦЕЙ	240	57,36	16,40	15,90	39,50	367,00
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	1,77	0,20	0,00	11,20	45,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	8,30	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ГРУША	100	18,28	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				97,38	23,10	19,40	86,10	612,00
Обед								
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	60	23,53	0,70	3,00	2,70	41,00
2006	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	220	29,30	6,70	6,70	12,30	136,00
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ (ГОРБУША) С МАСЛОМ	95	78,21	11,70	12,40	9,00	194,00
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	22,70	2,80	5,00	18,50	130,00
2006	412	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	4,64	0,60	0,20	18,30	88,00
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	15,93	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				186,13	27,70	28,20	101,80	785,00
Полдник								
2008	451	ПИРОЖОК С МЯСОМ И РИСОМ	75	37,18	10,40	10,00	22,90	223,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	18,37	1,00	0,20	20,60	88,00
2008		АПЕЛЬСИН	100	19,93	0,70	0,20	6,30	32,00
Итого				75,48	12,10	10,40	49,80	343,00
Всего				358,99	62,90	58,00	237,70	1 740,00

повар

Монахава Т.В

Утверждаю

Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
Рылова Л.А.

МЕНЮ

8 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									
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,51	3,40	4,30	0,00	53,00	
2011	291	ПЛОВ С ОТВАРНОЙ ПТИЦЕЙ	280	60,88	17,10	17,40	37,20	374,00	
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	1,58	0,20	0,00	11,00	44,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	8,23	3,80	0,30	24,90	117,00	
2008		ГРУША	100	17,66	0,40	0,30	9,90	45,00	
Итого				105,86	24,90	22,30	83,00	633,00	
Обед									
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	19,93	0,60	5,10	2,60	59,00	
2006	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	270	47,55	11,00	10,80	15,00	201,00	
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ (ГОРБУША) С МАСЛОМ	105	88,45	13,60	12,90	10,70	213,00	
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	24,16	3,20	4,70	21,90	143,00	
2006	412	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	6,24	0,80	0,30	22,30	110,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,94	2,30	0,20	14,90	70,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	2,82	1,10	0,20	7,00	34,00	
2008		ЯБЛОКО	100	13,51	0,30	0,30	8,30	40,00	
Итого				207,60	32,90	34,50	102,70	870,00	
Всего				313,46	57,80	56,80	185,70	1 503,00	

повар _____ Монахава Т.В