



Утверждаю

Директор
МБОУ "Начи́нская СШ"
Рылова Л.А/

МЕНЮ

13 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	17,50	3,40	4,30	0,00	53,00	
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	10,66	3,20	2,90	0,20	40,00	
2011	171	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ СМЕСИ КРУП	210	22,52	6,20	1,30	43,40	209,00	
2011	392	ЧАЙ ЯГОДНЫЙ	200	8,56	0,30	0,00	12,80	53,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,63	3,10	0,30	20,10	95,00	
2008		ГРУША	100	17,17	0,40	0,30	9,70	44,00	
Итого				95,54	16,60	9,10	86,20	494,00	
Всего				95,54	16,60	9,10	86,20	494,00	

повар _____

Монахава Т.В

Утверждаю

Директор

МБОУ "Начикинская СШ"

Рылова Л.А.

МЕНЮ

13 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	17,40	3,40	4,30	0,00	53,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,00	3,60	3,30	0,20	45,00
2011	171	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ СМЕСИ КРУП	210	22,51	5,50	5,20	37,20	217,00
2011	392	ЧАЙ ЯГОДНЫЙ	200	7,00	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	14,99	0,30	0,30	8,40	38,00
Итого				95,54	16,30	22,00	78,30	574,00
Обед								
2011	35	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАЛЬМАРОМ	60	18,44	2,70	3,30	5,20	61,00
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХОМ) С КУРИЦЕЙ	215	12,36	7,30	6,00	14,30	140,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С СОУСОМ СМЕТАННО- ТОМАТНЫМ	120	72,58	17,30	25,80	13,60	356,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	15,08	6,40	7,00	28,90	204,00
	348	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	8,22	0,80	0,10	18,10	76,00
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	7,00	0,20	0,20	4,30	21,00
Итого				145,50	39,50	42,90	115,60	1 007,00
Полдник								
2011	465	ПИЦЦА ШКОЛЬНАЯ	80	47,58	14,40	12,30	29,60	287,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,48	0,20	0,00	11,10	46,00
2008		ГРУША	100	13,29	0,30	0,20	7,50	34,00
Итого				64,35	14,90	12,50	48,20	367,00
Всего				305,39	70,70	77,40	242,10	1 948,00

повар

Монахава Т.В



МЕНЮ

13 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	12,72	0,00	7,00	0,10	63,00	
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,50	3,40	4,30	0,00	53,00	
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	14,06	4,20	3,80	0,20	52,00	
2011	171	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ СМЕСИ КРУП	210	24,32	6,10	4,80	39,00	223,00	
2011	392	ЧАЙ ЯГОДНЫЙ	200	7,00	0,20	0,30	12,10	49,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,63	3,10	0,30	20,10	95,00	
2008		ГРУША	100	13,31	0,30	0,20	7,50	34,00	
Итого				95,54	17,30	20,70	79,00	569,00	
Обед									
2011	35	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАЛЬМАРОМ	100	29,08	4,30	5,40	8,30	99,00	
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХОМ) С КУРИЦЕЙ	265	22,76	13,30	11,10	18,80	228,00	
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С СОУСОМ СМЕТАННО- ТОМАТНЫМ	130	88,15	21,10	34,90	14,50	457,00	
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	13,54	6,40	6,20	28,90	197,00	
	348	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	4,26	0,30	0,00	14,00	58,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,97	2,30	0,20	15,00	71,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	2,88	1,10	0,20	7,20	35,00	
2008		ЯБЛОКО	100	4,82	0,10	0,10	3,00	14,00	
Итого				170,46	48,90	58,10	109,70	1 159,00	
Всего				266,00	66,20	78,80	188,70	1 728,00	

повар _____

Монахава Т.В