

Утверждаю



Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
Рылова Л.А.

МЕНЮ

17 февраля 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	10,54	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	16,93	3,30	4,20	0,00	51,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	16,50	5,00	4,50	0,30	61,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	27,36	6,60	3,10	53,30	268,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,79	0,30	0,00	11,10	45,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,04	2,80	0,20	18,30	86,00
2008		ЯБЛОКО	100	15,92	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				96,08	18,40	12,40	92,80	558,00
Всего				96,08	18,40	12,40	92,80	558,00

повар

Монахава Т.В

Утверждаю



Директор

МБОУ "Начикинская СШ"

Рылова Л.А.

МЕНЮ

17 февраля 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						
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	10	10,50	0,00	5,80	0,10	52,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	15	17,50	3,40	4,30	0,00	53,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	40	16,50	5,00	4,50	0,30	61,00
			210	25,14	5,60	5,70	44,10	250,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,88	0,30	0,00	11,40	48,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,64	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ЯБЛОКО			0,40	0,40	9,80	47,00
Итого			100	15,92				
				96,08	17,80	21,00	85,80	606,00
Обед								
2011	34	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	10,94	1,00	5,00	5,20	70,00
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	225	23,51	5,20	9,90	11,10	155,00
2011	272	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ СМЕТАННО-ТОМАТНЫЙ	120	63,51	14,50	25,90	3,00	303,00
2008	331	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	17,59	6,40	6,10	41,10	245,00
2008	399	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	12,72	0,20	0,70	12,20	50,00
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	18,31	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				158,40	32,50	48,40	114,10	1 019,00
Полдник								
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ	75	42,55	10,00	11,70	3,70	162,00
		АЦИДОФИЛИН	200	66,61	6,80	2,30	9,00	90,00
2008		ВИНОГРАД	100	56,69	0,70	0,70	17,40	81,00
Итого				165,85	17,50	14,70	30,10	333,00
Всего				420,33	67,80	84,10	230,00	1 958,00

повар

Монахава Т.В



МЕНЮ

17 февраля 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	13,67	0,10	7,50	0,10	68,00
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,50	3,40	4,30	0,00	53,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	16,50	5,00	4,50	0,30	61,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	24,20	3,80	6,30	24,60	171,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,17	0,20	0,00	11,20	46,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,04	2,80	0,20	18,30	86,00
2008		ЯБЛОКО	100	16,00	0,40	0,40	9,90	47,00
Итого				96,08	15,70	23,20	64,40	532,00
Обед								
2011	34	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	16,69	1,50	8,20	8,30	113,00
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	275	22,15	6,30	9,50	13,20	165,00
2011	272	БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С СОУСОМ СМЕТАННО-ТОМАТНЫЙ	130	91,02	21,90	31,90	3,10	387,00
2008	331	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	180	18,06	7,60	5,80	48,40	277,00
2008	399	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	5,39	0,10	0,30	10,70	43,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,53	2,10	0,20	13,70	65,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,10	1,60	0,20	10,20	49,00
2008		ГРУША	100	18,32	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				180,26	41,50	56,40	117,90	1 146,00
Всего				276,34	57,20	79,60	182,30	1 678,00

повар _____

Монахава Т.В