

Утверждаю



Директор

МБОУ "Начи́нская СШ"

Рылова Л.А.

МЕНЮ

17 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	282	БИГУС С КУРИЦЕЙ	240	82,17	20,70	22,50	13,80	343,00	
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	1,80	0,20	0,00	11,10	45,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	7,66	3,50	0,30	23,20	109,00	
2008		ГРУША	100	18,28	0,40	0,30	10,30	47,00	
Итого				122,41	24,80	23,10	58,40	544,00	
Всего				122,41	24,80	23,10	58,40	544,00	

повар _____

Монахава Т.В



Утверждаю

Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
(Рылова Л.А.)

МЕНЮ
17 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	282	БИГУС С КУРИЦЕЙ	240	77,97	18,10	19,00	14,20	303,00	
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	2,65	0,30	0,00	12,60	54,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	8,30	3,80	0,30	25,10	118,00	
2008		ГРУША	100	18,49	0,40	0,30	10,40	47,00	
Итого				122,41	22,70	27,90	62,40	597,00	
Обед									
2011	32	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	60	32,79	0,90	5,10	2,20	59,00	
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНАМИ С ГОВЯДИНОЙ	200	19,11	3,60	4,10	14,80	110,00	
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	90	53,42	16,30	8,30	5,90	165,00	
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	22,67	2,80	5,00	18,50	130,00	
2006	412	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	4,66	0,60	0,20	18,60	89,00	
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	15,91	0,40	0,40	9,80	47,00	
Итого				160,38	29,40	23,60	101,00	749,00	
Полдник									
2008	451	ПИРОЖОК С МЯСОМ И РИСОМ	75	39,96	11,10	10,80	24,00	237,00	
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	18,00	1,00	0,20	20,20	86,00	
2008		ЯБЛОКО	100	14,69	0,40	0,40	9,10	43,00	
Итого				72,65	12,50	11,40	53,30	366,00	
Всего				355,44	64,60	62,90	216,70	1 712,00	

повар _____ Монахава Т.В



МЕНЮ 17 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	13,89	0,10	7,60	0,10	69,00	
2011	282	БИГУС С КУРИЦЕЙ	240	79,84	18,50	20,90	14,60	324,00	
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	2,70	0,30	0,10	12,70	54,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	7,66	3,50	0,30	23,20	109,00	
2008		ГРУША	100	18,32	0,40	0,30	10,30	47,00	
Итого				122,41	22,80	29,20	60,90	603,00	
Обед									
2011	32	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	100	36,98	1,10	8,40	2,70	92,00	
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНАМИ С ГОВЯДИНОЙ	260	30,75	6,20	6,10	19,80	159,00	
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	100	61,33	18,70	9,70	6,60	190,00	
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	24,87	3,40	4,90	21,00	142,00	
2006	412	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	4,22	0,50	0,20	17,80	84,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,60	2,10	0,20	13,90	66,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	2,98	1,20	0,20	7,40	36,00	
2008		ЯБЛОКО	100	14,73	0,40	0,40	9,10	43,00	
Итого				180,46	33,60	30,10	98,30	812,00	
Всего				302,87	56,40	59,30	159,20	1 415,00	

повар _____

Монахава Т.В