

Утверждаю



МЕНЮ

18 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	15,79	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	282	БИГУС С КУРИЦЕЙ	240	86,06	21,70	24,20	14,80	366,00
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	1,38	0,10	0,00	12,90	52,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	7,76	3,60	0,30	23,50	111,00
2008		ГРУША	100	19,02	0,40	0,30	10,70	49,00
Итого				130,01	25,80	24,80	61,90	578,00
Всего				130,01	25,80	24,80	61,90	578,00

повар _____ Монахава Т.В

МЕНЮ

18 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	10	15,00	0,10	8,30	0,10	75,00	
2011	282	БИГУС С КУРИЦЕЙ	240	85,84	20,30	21,20	14,10	331,00	
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	2,59	0,30	0,00	12,40	53,00	
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				130,01	24,90	30,10	62,00	624,00	
Обед									
2011	32	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	60	32,83	0,90	5,10	2,20	59,00	
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНАМИ С ГОВЯДИНОЙ	200	25,08	5,10	5,30	14,80	128,00	
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	90	44,92	16,30	8,30	5,90	165,00	
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	21,76	2,80	4,70	18,50	127,00	
2006	412	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	4,66	0,60	0,20	18,40	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	15,94	0,40	0,40	9,80	47,00	
Итого				157,01	30,90	24,50	100,80	764,00	
Полдник									
2008	451	ПИРОЖОК С МЯСОМ И РИСОМ	75	30,89	8,80	8,60	23,90	208,00	
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	17,68	1,00	0,20	20,20	86,00	
2008		БАНАН	100	45,53	2,50	0,80	34,30	157,00	
Итого				94,10	12,30	9,60	78,40	451,00	
Всего				381,12	68,10	64,20	241,20	1 839,00	

повар

Монахава Т.В

Утверждаю

Директор

МБОУ Начикинская СШ

Рылова Л.А.

МЕНЮ

18 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	12,63	0,00	6,90	0,10	63,00
2011	282	БИГУС С КУРИЦЕЙ	240	88,57	21,10	22,00	14,20	341,00
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	2,73	0,30	0,10	12,50	54,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	7,76	3,60	0,30	23,50	111,00
2008		ГРУША	100	18,32	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				130,01	25,40	29,60	60,60	616,00
Обед								
2011	32	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	100	32,70	1,00	8,40	2,40	90,00
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНАМИ С ГОВЯДИНОЙ	260	41,48	8,90	8,20	21,20	195,00
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	100	58,39	19,20	6,40	6,20	160,00
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	21,74	3,10	4,10	20,60	131,00
2006	412	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	2,59	0,30	0,10	14,20	64,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,65	2,10	0,20	14,10	66,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,00	1,60	0,20	10,00	48,00
2008		ЯБЛОКО	100	15,95	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				181,50	36,60	28,00	98,50	801,00
Всего				311,51	62,00	57,60	159,10	1 417,00

повар

Монахава Т.В