



МЕНЮ
19 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	294	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	90	31,62	8,60	8,70	7,20	141,00
2011	127	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО- ДЕРЕВЕНСКИЙ	150	23,18	0,00	4,90	0,00	44,00
2011	180	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	16,06	3,50	1,50	14,70	88,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,21	2,90	0,20	18,80	89,00
2008		ГРУША	100	18,31	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				95,38	15,40	15,60	51,00	409,00
Всего				95,38	15,40	15,60	51,00	409,00

повар _____ Монахава Т.В

Утверждаю



Директор

МБОУ "Начикинская СШ"

Рылова Л.А/

МЕНЮ

19 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	294	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	90	31,17	8,80	8,60	8,00	144,00
2011	127	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО- ДЕРЕВЕНСКИЙ	150	22,75	3,10	8,60	25,30	191,00
2011	180	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	16,84	3,60	1,50	15,40	89,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,64	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ГРУША	100	17,98	0,40	0,30	10,10	46,00
Итого				95,38	19,00	19,30	78,90	565,00
Обед								
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	60	9,72	1,30	3,10	4,50	51,00
2006	115	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ФАСОЛЬЮ) СГОВЯДИНОЙ	200	25,43	5,00	8,10	7,30	122,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРИЦЕЙ	240	71,48	26,60	27,40	17,10	422,00
2011	388	МОРС ИЗ БРУСНИКИ	200	14,12	0,20	0,80	13,50	56,00
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	11,36	0,30	0,30	7,00	34,00
Итого				143,93	38,20	40,20	80,60	834,00
Полдник								
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И ИКРОЙ МИНТАЯ	55	36,28	7,50	10,60	14,10	183,00
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	3,16	0,40	0,00	12,80	55,00
2008		КИВИ	100	56,78	2,60	0,50	71,40	301,00
Итого				96,22	10,50	11,10	98,30	539,00
Всего				335,53	67,70	70,60	257,80	1 938,00

повар

Монахава Т.В

Утверждаю

Директор

МБОУ "Начикинская СШ"

Рылова Л.А.

МЕНЮ

19 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	294	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	100	35,01	9,90	9,70	8,60	161,00
2011	127	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО- ДЕРЕВЕНСКИЙ	180	28,16	3,80	10,70	30,90	235,00
2011	180	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	15,44	3,40	1,40	15,10	87,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,21	2,90	0,20	18,80	89,00
2008		ГРУША	100	18,33	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				103,15	20,40	22,30	83,70	619,00
Обед								
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	100	15,78	2,10	5,10	7,40	85,00
2006	115	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ФАСОЛЬЮ) СГОВЯДИНОЙ	260	34,59	6,60	10,60	9,70	160,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРИЦЕЙ	280	84,53	32,40	33,50	19,30	508,00
2011	388	МОРС ИЗ БРУСНИКИ	200	11,42	0,20	0,60	13,10	54,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,66	2,10	0,20	14,10	66,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,17	1,60	0,20	10,40	50,00
2008		ЯБЛОКО	100	14,01	0,40	0,40	8,60	41,00
Итого				169,16	45,40	50,60	82,60	964,00
Всего				272,31	65,80	72,90	166,30	1 583,00

повар

Монахава Т.В