



Утверждаю

Директор

МБОУ Начикинская СШ"
/Рылова Л.А./

МЕНЮ

20 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	13,14	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	15,33	3,00	3,80	0,00	46,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	13,89	4,20	3,80	0,20	52,00
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С ЯГОДАМИ	220	24,75	6,80	1,00	48,80	231,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,30	0,10	0,00	11,10	45,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,05	2,80	0,20	18,30	86,00
2008		ЯБЛОКО	100	13,57	0,30	0,30	8,40	40,00
Итого				90,03	17,20	9,10	86,80	500,00
Всего				90,03	17,20	9,10	86,80	500,00

повар _____

Монахава Т.В

Утверждаю



Директор

МБОУ "Начикинская СШ"

/Рылова Л.А./

МЕНЮ

20 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	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	12,73	2,50	3,10	0,00	39,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	16,50	5,00	4,50	0,30	61,00
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С ЯГОДАМИ	220	21,58	6,00	5,10	43,10	239,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	1,66	0,20	0,00	9,10	37,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,64	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ЯБЛОКО	100	15,92	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				90,03	17,30	21,70	82,50	593,00
Обед								
2011	77	СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	60	23,60	6,00	6,80	5,70	108,00
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	225	22,61	5,00	9,90	9,70	148,00
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	46,08	10,90	13,80	3,30	181,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	14,02	6,40	6,50	28,90	199,00
2006	412	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	4,68	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		ГРУША	100	18,31	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				141,12	34,10	38,00	107,70	921,00
Всего				231,15	51,40	59,70	190,20	1 514,00

повар

Монахава Т.В



МЕНЮ

20 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	15,75	0,10	8,70	0,10	79,00
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,95	3,50	4,40	0,00	54,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	16,50	5,00	4,50	0,30	61,00
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С ЯГОДАМИ	220	23,03	4,70	5,30	34,20	200,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,40	0,20	0,00	11,10	46,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,05	2,80	0,20	18,30	86,00
2008		ЯБЛОКО	100	8,35	0,20	0,20	5,10	25,00
Итого				90,03	16,50	23,30	69,10	551,00
Обед								
2011	77	СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	100	23,97	5,80	9,30	8,90	142,00
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	275	33,91	8,90	15,20	11,70	220,00
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	63,82	15,00	17,90	3,70	236,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	15,71	8,00	7,10	35,90	239,00
2006	412	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	2,67	0,30	0,10	14,30	64,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,54	2,10	0,20	13,70	65,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,16	1,60	0,20	10,40	50,00
2008		ГРУША	100	18,32	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				167,10	42,10	50,30	108,90	1 063,00
Всего				257,13	58,60	73,60	178,00	1 614,00

повар _____

Монахава Т.В