

Утверждаю



МЕНЮ

21 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									
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,43	3,40	4,30	0,00	53,00	
2011	222	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ)	180	87,98	15,50	17,10	23,70	312,00	
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	9,57	2,00	0,60	10,80	57,00	
2011	423	БУЛОЧКА С МАКОМ	50	29,10	3,30	2,30	23,30	128,00	
2008		ГРУША	100	16,06	0,40	0,30	9,00	41,00	
Итого				160,14	24,60	24,60	66,80	591,00	
Всего				160,14	24,60	24,60	66,80	591,00	

повар _____

Монахава Т.В

Утверждаю

Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
Рылова Л.А.



МЕНЮ

21 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								
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,50	3,40	4,30	0,00	53,00
2011	222	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ)	180	83,76	14,20	18,70	24,10	315,00
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	8,10	1,70	0,50	12,40	61,00
2011	423	БУЛОЧКА С МАКОМ	50	32,50	3,70	2,60	26,00	143,00
2008		ГРУША	100	18,28	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				160,14	23,40	26,40	72,80	619,00
Обед								
2011	46	ВИНЕГРЕТ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	60	8,74	0,80	3,00	3,70	45,00
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С РИСОМ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ	200/10/10	31,40	5,70	10,60	13,30	172,00
2011	284	БЕДРО КУРИНО ЗАПЕЧЕННОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	95	52,21	12,00	18,10	0,00	210,00
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	22,37	2,80	4,70	18,40	127,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	18,00	1,00	0,20	20,20	86,00
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	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого				144,54	27,10	37,10	86,80	789,00
Полдник								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	18,64	1,00	0,20	20,90	89,00
2008	471	КРУАССАН	60	58,62	4,60	3,20	32,20	176,00
2008		ГРУША	100	22,78	0,50	0,40	12,80	58,00
Итого				100,04	6,10	3,80	65,90	323,00
Всего				404,72	56,60	67,30	225,50	1 731,00

повар

Монахава Т.В

МЕНЮ

21 марта 2025 г.

6-11 КЛАСС

Утверждаю
Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
/Рылова Л.А/

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								
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,50	3,40	4,30	0,00	53,00
2011	222	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ)	230	104,90	20,40	25,00	31,20	427,00
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	7,27	1,50	0,40	12,10	58,00
2011	423	БУЛОЧКА С МАКОМ	50	29,11	3,30	2,30	23,30	128,00
2008		ГРУША	100	21,37	0,50	0,40	12,00	55,00
Итого				180,15	29,10	32,40	78,60	721,00
Обед								
2011	46	ВИНЕГРЕТ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	100	13,08	1,20	5,00	6,40	76,00
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С РИСОМ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ	250/10/10	42,27	9,00	12,50	18,40	223,00
2011	284	БЕДРО КУРИНО ЗАПЕЧЕННОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	105	54,03	12,70	18,50	0,00	217,00
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	26,42	3,60	4,70	24,40	155,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	18,63	1,00	0,20	20,90	89,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	6,74	3,10	0,30	20,40	96,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	1,05	0,40	0,10	2,60	13,00
2008		ЯБЛОКО	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого				162,22	31,00	41,30	93,10	869,00
Всего				342,37	60,10	73,70	171,70	1 590,00

повар _____

Монахава Т.В