

Утверждаю



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

МЕНЮ
24 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	15,22	0,00	0,00	0,00	0,00	
2008	294	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	90	28,06	7,90	8,40	6,00	131,00	
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	18,12	2,10	6,10	8,20	97,00	
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	1,33	0,10	0,00	10,80	44,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,38	2,90	0,20	19,30	91,00	
2008		ЯБЛОКО	100	15,92	0,40	0,40	9,80	47,00	
Итого				85,03	13,40	15,10	54,10	410,00	
Всего				85,03	13,40	15,10	54,10	410,00	

повар _____ Монахава Т.В



МЕНЮ

24 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
2008	294	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	90	21,91	6,30	6,00	8,00	112,00
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	22,96	3,90	5,30	23,30	158,00
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	2,60	0,30	0,00	12,50	53,00
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				85,03	14,10	20,30	73,80	540,00
Обед								
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	60	23,64	0,70	3,10	2,70	42,00
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНАМИ С ГОВЯДИНОЙ	200	27,58	5,70	5,80	14,80	135,00
2011	391	ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ	245	71,42	14,80	23,80	40,20	431,00
2008	399	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	14,11	0,20	0,80	13,40	55,00
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	18,33	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				166,90	26,60	34,30	112,60	859,00
Полдник								
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ	75	41,04	8,60	12,00	6,40	169,00
2008		ЙОГУРТ	200	58,65	3,80	2,80	5,70	91,00
2008		ЯБЛОКО	100	0,54	0,00	0,00	0,30	2,00
Итого				100,23	12,40	14,80	12,40	262,00
Всего				352,16	53,10	69,40	198,80	1 661,00

повар

Монахава Т.В



МЕНЮ
24 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	13,44	0,10	7,40	0,10	67,00	
2008	294	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	100	34,35	9,60	9,60	8,10	157,00	
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	180	27,84	4,70	6,40	28,30	192,00	
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	2,75	0,20	0,00	12,30	52,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,38	2,90	0,20	19,30	91,00	
2008		ЯБЛОКО	100	11,26	0,30	0,30	6,90	33,00	
Итого				96,02	17,80	23,90	75,00	592,00	
Обед									
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	26,69	0,80	5,10	3,20	63,00	
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНАМИ С ГОВЯДИНОЙ	260	35,00	7,20	7,20	18,00	166,00	
2011	391	ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ	285	86,70	18,30	28,60	49,70	525,00	
2008	399	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	14,60	0,20	0,80	13,60	56,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,78	2,20	0,20	14,50	68,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	2,84	1,10	0,20	7,10	34,00	
2008		ГРУША	100	18,32	0,40	0,30	10,30	47,00	
Итого				188,93	30,20	42,40	116,40	959,00	
Всего				284,95	48,00	66,30	191,40	1 551,00	

повар _____ Монахава Т.В