

Утверждаю

Директор

МБОУ "Наникинская СШ"

/Рылова Л.А./

МЕНЮ

30 апреля 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	15,63	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	349	СОУС БОЛОНЬЕЗЕ	90	55,90	12,90	14,90	1,10	190,00
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	16,69	6,20	0,70	39,90	191,00
2011	180	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	7,23	1,40	1,10	12,30	65,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,46	2,50	0,20	16,50	78,00
2008		ЯБЛОКО	100	14,59	0,40	0,40	9,00	43,00
Итого				115,50	23,40	17,30	78,80	567,00
Всего				115,50	23,40	17,30	78,80	567,00

повар

Монахава Т.В

Утверждаю

Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
Рылова Л.А.

МЕНЮ

30 апреля 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	349	СОУС БОЛОНЬЕЗЕ	90	44,15	10,10	12,40	1,20	157,00
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	16,54	6,40	5,60	41,10	240,00
2011	180	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	15,59	3,60	1,50	15,10	88,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	8,30	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ЯБЛОКО	100	15,92	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				115,50	24,40	28,50	92,40	725,00
Обед								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	26,57	0,60	3,00	2,20	38,00
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (КРУПА ПЕРЛОВАЯ) С ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ	210	8,64	1,30	5,30	5,40	75,00
1996	375	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	90	38,44	8,90	15,50	6,80	203,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	14,49	6,40	6,70	28,90	201,00
2011	388	МОРС ИЗ БРУСНИКИ	200	2,55	0,00	0,10	11,00	44,00
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	18,32	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				120,83	22,40	31,40	95,80	757,00
Всего				236,33	46,80	59,90	188,20	1 482,00

повар

Монахава Т.В

Утверждаю



МЕНЮ

30 апреля 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	15,21	0,10	8,40	0,10	76,00
2011	349	СОУС БОЛОНЬЕЗЕ	100	75,30	17,30	20,00	1,90	256,00
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	180	18,26	7,80	5,70	49,60	281,00
2011	180	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	6,50	1,60	0,80	12,10	62,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,46	2,50	0,20	16,50	78,00
2008		ЯБЛОКО	100	2,45	0,10	0,10	1,60	7,00
Итого				123,18	29,40	35,20	81,80	760,00
Обед								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	15,79	0,50	4,90	2,00	54,00
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (КРУПА ПЕРЛОВАЯ) С ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ	260	44,77	9,40	12,70	14,90	212,00
1996	375	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	100	33,71	8,10	14,40	6,20	186,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	16,77	6,60	7,90	29,80	217,00
2011	388	МОРС ИЗ БРУСНИКИ	200	29,10	0,50	1,70	16,80	71,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,27	1,50	0,10	9,90	47,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	2,86	1,10	0,20	7,10	34,00
2008		ГРУША	100	3,89	0,10	0,10	2,20	10,00
Итого				150,16	27,80	42,00	88,90	831,00
Всего				273,34	57,20	77,20	170,70	1 591,00

повар _____

Монахава Т.В