



Утверждаю

Директор

МБОУ "Начикинская СШ"

/Рылова Л.А./

МЕНЮ

4 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	17,01	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	17,42	3,40	4,30	0,00	53,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	7,02	2,10	1,90	0,10	26,00
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	210	30,53	8,20	2,40	39,00	210,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	2,73	0,20	0,00	11,10	45,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,31	2,90	0,20	19,10	90,00
2008		ЯБЛОКО	100	15,92	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого					96,94	17,20	79,10	471,00
Всего					96,94	17,20	79,10	471,00

повар

Монахава Т.В

Утверждаю



Директор

МБОУ "Начикинская СШ"

/Рылова Л.А/

МЕНЮ

4 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	16,40	3,20	4,00	0,00	50,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	10,50	3,20	2,90	0,20	39,00
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	210	28,75	8,40	6,40	40,30	252,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,73	0,30	0,00	11,20	47,00
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				96,94	18,70	22,30	81,70	605,00
Обед								
2011	32	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	60	32,58	0,90	5,10	2,20	59,00
2008	79	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ	220	19,17	2,10	7,40	9,00	111,00
2011	299	КУРИНОЕ ФИЛЕ В СЫРНОМ СОУСЕ	90	42,44	8,40	13,80	0,60	160,00
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	17,61	6,40	6,10	41,10	245,00
2008	399	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	12,19	0,20	0,70	7,20	30,00
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	18,05	0,40	0,30	10,20	46,00
Итого				153,86	23,20	33,90	101,50	800,00
Полдник								
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ	75	43,53	10,10	12,30	9,90	192,00
2008		КИВИ	100	54,35	2,50	0,50	68,40	289,00
2011	378	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200	2,17	0,30	0,00	8,60	37,00
Итого				100,05	12,90	12,80	86,90	518,00
Всего				350,85	54,80	69,00	270,10	1 923,00

повар

Монахава Т.В

Утверждаю

Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
Рылова Л.А.



МЕНЮ

4 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	12,92	0,00	7,10	0,10	64,00
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ		15	17,01	3,30	4,20	0,00	52,00
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ		40	16,50	5,00	4,50	0,30	61,00
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ		210	25,60	6,90	5,40	33,80	211,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ		200/11	2,65	0,30	0,00	11,20	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	6,31	2,90	0,20	19,10	90,00
2008		ЯБЛОКО		100	15,95	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого					96,94	18,80	21,80	74,30	572,00
Обед									
2011	32	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ		100	36,43	1,00	8,40	2,40	90,00
2008	79	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ		270	40,58	7,80	12,10	9,90	180,00
2011	299	КУРИНОЕ ФИЛЕ В СЫРНОМ СОУСЕ		100	49,64	11,10	14,70	0,20	178,00
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ		180	18,48	6,90	6,30	44,20	262,00
2008	399	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ		200	4,10	0,10	0,20	10,40	42,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	4,73	2,20	0,20	14,30	67,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ		60	3,22	1,30	0,20	8,00	39,00
2008		ГРУША		100	18,32	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого					175,50	30,80	42,40	99,70	905,00
Всего					272,44	49,60	64,20	174,00	1 477,00

повар

Монахава Т.В