

Утверждаю



Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
Рылова Л.А.

МЕНЮ
10 января 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	16,94	3,40	4,30	0,00	53,00
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ ЯГОДНЫМ		180	82,47	14,50	16,20	32,10	334,00
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ		200	5,91	1,40	0,40	12,10	57,00
2011	423	БУЛОЧКА С МАКОМ		50	29,55	3,40	2,30	23,70	130,00
Итого					134,87	22,70	23,20	67,90	574,00
Всего					134,87	22,70	23,20	67,90	574,00

повар _____ Монахава Т.В



МЕНЮ
10 января 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	15,83	3,40	4,30	0,00	53,00	
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ ЯГОДНЫМ	180	81,49	15,20	20,60	30,50	363,00	
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	8,00	2,00	0,60	13,00	65,00	
2011	423	БУЛОЧКА С МАКОМ	50	29,55	3,40	2,30	23,70	130,00	
Итого				134,87	24,00	27,80	67,20	611,00	
Обед									
2011	32	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	60	31,76	0,90	5,10	2,10	58,00	
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (КРУПА ПЕРЛОВАЯ) С ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ	210	22,83	4,70	7,50	13,90	142,00	
2011	284	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СУБПРОДУКТАМИ С СОУСОМ СМЕТАННО-ТОМАТНЫМ	270	65,77	20,70	17,10	30,50	380,00	
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,46	1,00	0,20	20,80	88,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,09	1,40	0,10	9,40	44,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,87	1,50	0,20	9,70	46,00	
Итого				143,78	30,20	30,20	86,40	758,00	
Полдник									
2008	451	ПИРОЖОК С МЯСОМ И РИСОМ	75	43,34	11,20	11,30	24,10	242,00	
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,61	0,20	0,00	11,20	46,00	
2008		КИВИ	100	50,25	2,90	0,60	79,00	333,00	
Итого				95,20	14,30	11,90	114,30	621,00	
Всего				373,85	68,50	69,90	267,90	1 990,00	

повар _____ Монахава Т.В



МЕНЮ

10 января 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									
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	15,83	3,40	4,30	0,00	53,00	
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ ЯГОДНЫМ	230	96,32	18,40	25,00	35,80	436,00	
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	6,60	1,60	0,50	12,30	60,00	
2011	423	БУЛОЧКА С МАКОМ	50	29,55	3,40	2,30	23,70	130,00	
Итого				148,30	26,80	32,10	71,80	679,00	
Обед									
2011	32	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	100	52,92	1,50	8,50	3,50	97,00	
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (КРУПА ПЕРЛОВАЯ) С ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ	260	25,11	5,20	8,90	16,60	168,00	
2011	284	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СУБПРОДУКТАМИ С СОУСОМ СМЕТАННО-ТОМАТНЫМ	310	75,59	23,80	19,60	34,90	436,00	
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	16,46	1,00	0,20	20,80	88,00	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,64	2,10	0,20	14,00	66,00	
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,64	1,80	0,20	11,60	56,00	
Итого				179,36	35,40	37,60	101,40	911,00	
Всего				327,66	62,20	69,70	173,20	1 590,00	

повар _____

Монахава Т.В