

Директор
МБОУ "Начикинская СШ"
Рылова Л.А./**МЕНЮ**
24 декабря 2024 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	10,72				
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	11,92				
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	11,49	4,2	5,3		65
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	22,56	3,2	2,9	0,2	39
2011	392	ЧАЙ ЯГОДНЫЙ	200	7,25	6	1,5	46,2	221
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	5,37	0,3		12,7	52
2008		ГРУША	100	17,76	2,8	0,2	18,6	88
Итого				87,07	0,4	0,3	10,3	47
Всего				87,07	16,9	10,2	88	512
				87,07	16,9	10,2	88	512

повар _____

Монахава Т.В



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

МЕНЮ

24 декабря 2024 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	8,59		7,5	0,1	68
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	9,49	3,3	4,2		52
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	18,00	4,9	4,5	0,3	61
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	19,80	5,2	4,9	39,7	224
2011	392	ЧАЙ ЯГОДНЫЙ	200	6,11	0,3	0,3	12,3	51
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	5,38	2,8	0,2	18,6	88
2008		ГРУША	100	19,70	0,4	0,3	10,3	47
Итого				87,07	16,9	21,9	81,3	591
Обед								
2007	21	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА СЛАДКОГО	60	30,53	0,6	4	2,2	48
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	200/15/10	21,76	6,3	8,5	7,3	131
2011	286	ПОДЖАРКА ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	85,99	18,2	16,8	2,9	237
2011	127	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО- ДЕРЕВЕНСКИЙ	150	18,83	3,2	9,2	25,7	198
	348	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	6,04	0,6		15,8	66
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,69	1,4	0,1	9,3	44
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,34	1,9	0,3	12,4	60
2008		ЯБЛОКО	100	7,09	0,2	0,2	4,1	20
Итого				177,27	32,4	39,1	79,7	804
Полдник								
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	2,59	0,2		11,2	46
2008		КИВИ	100	53,80	3	0,6	82,7	349
2011	399	БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	100	22,76	8,2	11,6	43,7	312
Итого				79,15	11,4	12,2	137,6	707
Всего				343,49	60,7	73,2	298,6	2102

повар

Монахава Т.В

Согласовано



Директор

МБОУ "Начикинская СШ"

Рылова Л.А.

МЕНЮ

24 декабря 2024 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	8,61		7,5	0,1	68
2011	15	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15	10,11	3,5	4,5		55
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	17,31	4,8	4,4	0,3	59
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ	210	19,81	5,2	4,9	39,7	224
2011	392	ЧАЙ ЯГОДНЫЙ	200	6,11	0,3	0,3	12,3	51
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	5,38	2,8	0,2	18,6	88
2008		ГРУША	100	19,74	0,4	0,3	10,3	47
Итого				87,07	17	22,1	81,3	592
Обед								
2007	21	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА СЛАДКОГО	100	50,82	1	6,6	3,6	80
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	275	26,39	7,6	10,3	8,8	159
2011	286	ПОДЖАРКА ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	95,51	20,1	18,8	3,2	263
2011	127	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО- ДЕРЕВЕНСКИЙ	180	22,52	3,8	11	30,8	238
	348	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	6,05	0,6		15,9	67
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	4,03	2,1	0,2	14	66
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,21	2,3	0,3	14,9	72
2008		ЯБЛОКО	100	7,87	0,2	0,2	4,6	22
Итого				218,40	37,7	47,4	95,8	967
Всего				305,47	54,7	69,5	177,1	1559

повар

Монахава Т.В.