

Утверждаю

Директор
МБОУ ЕСШ № 2 им. Героя Советского Союза Г.С.Кузнецова
Иванова Римма Шамильевна/



МЕНЮ

6 февраля 2025 г.

1-4 КЛАСС "5"

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	14/М	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	15,00	0,10	8,30	0,10	75,00
2011	15/М	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	15,35	3,50	4,40	0,00	55,00
2011	209/М	ЯЙЦО ОТВАРНОЕ	40	16,50	5,10	4,60	0,30	63,00
2011	173/М/С СЖ	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	200/5/5	26,88	8,60	7,60	41,50	270,00
2011	377/М/С СЖ	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,09	0,30	0,00	11,30	47,00
2011	18	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,72	3,20	0,40	19,30	94,00
2011	338/М	ЯБЛОКО	100	14,01	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				97,55	21,20	25,70	82,30	651,00
Обед								
2011	32/М/С СЖ	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	60	36,55	1,00	5,10	2,20	60,00
2011	84/М/С СЖ	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ	200/10/10	28,06	5,10	9,10	12,10	152,00
2011	322/М/С СЖ	КУРИНОЕ ФИЛЕ В СЫРНОМ СОУСЕ	90	62,15	3,40	9,50	0,60	103,00
2011	202/М/С СЖ	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	7,52	6,40	0,80	41,00	197,00
2011	342/М/С СЖ	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	13,04	0,00	0,00	9,70	39,00
2011	18	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,36	1,60	0,20	9,70	47,00
2011	19	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	50	10,30	3,30	0,60	19,80	99,00
2011	338/М	ГРУША	100	16,48	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				177,46	21,20	25,60	105,40	744,00
Всего				275,01	42,40	51,30	187,70	1 395,00

Шеф-повар _____

Савченко Неля Вячеславовна

Утверждаю

Директор
МБОУ ЕСШ № 2 им. Героя Советского Союза Г.С. Кузнецова
Иванова Римма Шамильевна/

МЕНЮ

6 февраля 2025 г.

6-11 КЛАСС ПЛАТНО



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	14/М	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	15,00	0,10	8,30	0,10	75,00
2011	15/М	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	15,36	3,50	4,40	0,00	55,00
2011	209/М	ЯЙЦО ОТВАРНОЕ	40	16,50	5,10	4,60	0,30	63,00
2011	173/М/С СЖ	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	200/5/5	26,89	8,60	7,60	41,50	270,00
2011	377/М/С СЖ	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,08	0,30	0,00	11,30	47,00
2011	18	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	6,72	3,20	0,40	19,30	94,00
2011	338/М	ЯБЛОКО	100	14,01	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				97,56	21,20	25,70	82,30	651,00
Обед								
2011	32/М/С СЖ	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	100	60,71	1,60	8,20	3,70	96,00
2011	84/М/С СЖ	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ	270	31,97	5,80	10,20	15,00	176,00
2011	202/М/С СЖ	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	9,00	7,70	0,90	49,20	236,00
2011	322/М/С СЖ	КУРИНОЕ ФИЛЕ В СЫРНОМ СОУСЕ	100	69,27	3,80	10,60	0,70	114,00
2011	342/М/С СЖ	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	13,04	0,00	0,00	9,70	39,00
2011	18	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,04	2,40	0,30	14,50	71,00
2011	19	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	12,36	4,00	0,70	23,80	119,00
2011	338/М	ГРУША	100	16,48	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				217,87	25,70	31,20	126,90	898,00
Полдник								
2011	222/М/С СЖ	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА	75	54,11	10,50	13,40	12,60	215,00
2011	435	АЦИДОФИЛИН	200	59,00	6,00	2,00	8,00	80,00
2011	338/М	КИВИ	100	45,00	0,80	0,40	8,10	47,00
Итого				158,11	17,30	15,80	28,70	342,00
Всего				473,54	64,20	72,70	237,90	1 891,00

Шеф- повар _____

Савченко Неля Вячеславовна