

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

Директор

МЕНЮ

10 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	182/М/С СЖ	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С ЯГОДАМИ С/М	220	30,38	7,60	8,90	38,70	268,00
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				101,05	20,20	27,00	79,50	649,00
Обед								
2011	69	ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ	60	23,42	4,90	6,20	3,40	89,00
2011	99/М/С СЖ	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200/15/10	21,58	4,10	7,30	8,00	114,00
2011	245/М/С СЖ	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	61,55	14,00	13,10	5,30	195,00
2011	171/М/С СЖ	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	4,97	6,60	1,70	29,70	160,00
2011	349/М/С СЖ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,73	0,00	0,00	10,70	43,00
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				146,39	34,90	29,40	96,90	794,00
Всего				247,44	55,10	56,40	176,40	1 443,00

Шеф-повар _____

Савченко Неля Вячеславовна

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



МЕНЮ
 10 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	182/М/С СЖ	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С ЯГОДАМИ С/М	220	30,38	7,60	8,90	38,70	268,00
2011	377/М/С СЖ	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,12	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				101,09	20,20	27,00	79,50	649,00
Обед								
2011	69	ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ	100	26,05	5,30	9,30	5,40	127,00
2011	99/М/С СЖ	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	260	23,57	4,30	8,30	9,90	132,00
2011	245/М/С СЖ	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	67,90	13,80	20,70	5,20	262,00
2011	171/М/С СЖ	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	5,91	7,60	2,00	34,30	185,00
2011	349/М/С СЖ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,80	0,00	0,00	10,70	43,00
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				162,11	37,80	41,60	114,10	986,00
Полдник								
2011	398/М	БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	100	23,99	8,20	9,10	39,40	274,00
2011	435	РЯЖЕНКА	200	59,00	6,00	5,00	8,40	102,00
2011	338/М	ГРУША	100	16,48	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				99,47	14,60	14,40	58,10	423,00
Всего				362,67	72,60	83,00	251,70	2 058,00

Шеф-повар _____

Савченко Неля Вячеславовна