

Утверждаю

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

МЕНЮ

20 мая 2025 г.

1-4 КЛАСС "5"

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	14/М	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	15,00	0,10	8,30	0,10	75,00
2019	234/М/С СЖ	КОТЛЕТА МОРЯЧОК С СОУСОМ СМЕТАННЫМ, 90/30	94	58,32	9,50	15,80	9,10	216,00
2011	330	СОУС СМЕТАННЫЙ №330	30	6,08	0,40	1,20	1,70	20,00
2011	125/М/С СЖ	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	36,61	2,90	0,30	9,20	52,00
2011	376/М/С СЖ	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200/11	2,80	0,30	0,10	12,50	54,00
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				139,54	16,80	26,50	61,70	558,00
Обед								
2011	43 /М/С СЖ	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С КУКУРУЗОЙ	60	20,51	1,10	4,90	2,40	58,00
2011	82/М/С СЖ	БОРЩ С КАПУСТОЙ, КУРИЦЕЙ КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200/15/10	34,13	4,60	9,10	7,90	132,00
2011	392/М/С СЖ	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ (АГРОТЕК)	240/5	112,62	0,00	4,00	0,00	36,00
2011	342М/С СЖ	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	12,47	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				209,87	11,00	19,10	60,80	462,00
Всего				349,41	27,80	45,60	122,50	1 020,00

Шеф- повар

Савченко Неля Вячеславовна

МБОУ ЕСШ № 2 им. Героя Советского Союза Г.С.Кузнецова

МЕНЮ

20 мая 2025 г.

6-11 КЛАСС ПЛАТНО

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	14/М	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	15,00	0,10	8,30	0,10	75,00
2019	234/М/С СЖ	КОТЛЕТА МОРЯЧОК С СОУСОМ СМЕТАННЫМ,	130	77,63	12,60	21,50	12,10	293,00
2011	330	СОУС СМЕТАННЫЙ №330	30	6,08	0,40	1,20	1,70	20,00
2011	125/М/С СЖ	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	43,94	3,50	0,40	11,00	63,00
2011	376/М/С СЖ	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200/11	2,80	0,30	0,10	12,50	54,00
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				166,18	20,50	32,30	66,50	646,00
Обед								
2011	43 /М/С СЖ	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С КУКУРУЗОЙ	100	34,91	1,90	7,80	4,00	94,00
2011	82/М/С СЖ	БОРЩ С КАПУСТОЙ, КУРИЦЕЙ КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	275	38,83	5,00	10,10	10,20	153,00
2011	392/М/С СЖ	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ (АГРОТЕК)	280/5	130,13	0,00	4,00	0,00	36,00
2011	342М/С СЖ	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	12,47	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				250,22	13,70	23,20	73,50	563,00
Полдник								
2011	222/М/С СЖ	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА	75	56,47	10,50	13,40	12,60	215,00
2011	435	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ	200	62,00	8,20	3,00	11,80	114,00
2011	338/М	ВИНОГРАД	100	55,00	0,60	0,60	15,40	72,00
Итого				173,47	19,30	17,00	39,80	401,00
Всего				589,87	53,50	72,50	179,80	1 610,00

Шеф- повар

Савченко Неля Вячеславовна