

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

МЕНЮ

21 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
2011	15/М	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	15,35	3,50	4,40	0,00	55,00
2011	210/М	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	50	19,16	4,70	5,80	0,80	75,00
2011	172/М	ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ С МОЛОКОМ	200	33,47	5,20	4,40	7,50	96,00
2011	377/М/С СЖ	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,10	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	ГРУША	100	16,48	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				109,28	17,40	23,60	49,30	489,00
Обед								
2011	24/М/С СЖ	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	60	25,00	0,80	3,10	2,70	43,00
2011	98/М/С СЖ	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С РИСОМ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ	200/10/10	32,69	2,10	7,40	9,60	114,00
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	388/М/С СЖ	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,46	0,70	0,30	28,70	133,00
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	ЯБЛОКО	100	14,01	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				163,49	18,70	22,30	121,90	783,00
Всего				272,77	36,10	45,90	171,20	1 272,00

Шеф- повар _____

Савченко Неля Вячеславовна

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

МЕНЮ

21 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
2011	15/М	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	15,38	3,50	4,40	0,00	55,00
2011	210/М	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	50	19,01	4,70	5,80	0,80	75,00
2011	172/М	ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ С МОЛОКОМ	200	33,51	5,20	4,40	7,50	96,00
2011	377/М/С СЖ	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/11	3,10	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	ГРУША	100	16,48	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				109,20	17,40	23,60	49,30	489,00
Обед								
2011	24/М/С СЖ	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	41,52	1,00	3,10	3,70	48,00
2011	98/М/С СЖ	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С РИСОМ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ	270	36,48	2,50	8,40	12,00	134,00
2011	322/М/С СЖ	КУРИНОЕ ФИЛЕ В СЫРНОМ СОУСЕ	100	68,86	3,80	10,60	0,70	114,00
2011	202/М/С СЖ	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	9,02	7,70	0,90	49,20	236,00
2011	388/М/С СЖ	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,46	0,70	0,30	28,70	133,00
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	ЯБЛОКО	100	14,01	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				195,75	22,50	24,70	142,40	902,00
Полдник								
2011	592/К/С СЖ	ПИТА С СЫРОМ	75	75,75	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	18,00	1,00	0,20	20,20	86,00
2012	368	БАНАН	100	26,00	1,10	0,40	15,00	69,00
Итого				119,75	2,10	0,60	35,20	155,00
Всего				424,70	42,00	48,90	226,90	1 546,00

Шеф- повар _____

Савченко Неля Вячеславовна