

Утверждаю

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

МЕНЮ

23 апреля 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	268/М/С СЖ	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ПЕЧЕНИ С СОУСОМ СМЕТАННО - ТОМАТНЫМ	90	52,50	1,50	4,00	9,60	81,00
2011	331/М/С СЖ	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	6,40	0,50	1,20	2,10	22,00
2011	171/М/С СЖ	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	4,96	6,60	1,70	29,70	160,00
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	ГРУША	100	16,48	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				104,86	12,60	16,00	83,60	533,00
Обед								
2011	32/М/С СЖ	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	60	36,95	1,00	5,10	2,20	60,00
2011	102/М/С СЖ	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И ГОВЯДИНОЙ	200	28,94	2,20	3,20	10,30	79,00
2011	232/М/С СЖ	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	90	57,40	16,30	7,10	6,10	154,00
2011	128/М/С СЖ	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	42,02	3,20	4,50	8,90	90,00
2011	349М/С СЖ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,71	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	ЯБЛОКО	100	14,01	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				197,69	28,00	21,10	77,50	619,00
Всего				302,55	40,60	37,10	161,10	1 152,00

Шеф- повар

Савченко Неля Вячеславовна

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

МЕНЮ **23 апреля 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	171/М/С СЖ	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	5,90	7,60	2,00	34,30	185,00
2011	268/М/С СЖ	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ПЕЧЕНИ С СОУСОМ СМЕТАННО - ТОМАТНЫМ	130	75,86	2,10	5,80	13,90	117,00
2011	331/М/С СЖ	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	6,44	0,50	1,20	2,10	22,00
2011	376/М/С СЖ	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200/11	2,83	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	ГРУША	100	16,48	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				129,23	14,20	18,10	92,50	594,00
Обед								
2011	32/М/С СЖ	САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ	100	60,42	1,60	8,20	3,70	96,00
2011	102/М/С СЖ	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И ГОВЯДИНОЙ	260	33,46	2,80	3,20	12,90	93,00
2011	232/М/С СЖ	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	100	64,07	18,10	7,80	6,80	171,00
2011	128/М/С СЖ	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	50,52	3,80	5,40	10,70	108,00
2011	349/М/С СЖ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,73	0,00	0,00	10,70	43,00
2011	18	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	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				244,61	33,10	26,00	92,90	748,00
Полдник								
2019	406/М/С СЖ	ПИРОЖОК С МЯСОМ И РИСОМ	75	60,75	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	18,00	1,00	0,20	20,20	86,00
2011	338/М	ГРУША	100	16,49	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				95,24	1,40	0,50	30,50	133,00
Всего				469,08	48,70	44,60	215,90	1 475,00

Шеф- повар _____

Савченко Неля Вячеславовна