

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



## МЕНЮ

27 января 2025 г.

### 6-11 КЛАСС ПЛАТНО

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
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 ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ С ЯГОДАМИ	220	31,55	8,40	7,10	47,70	291,00
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	ЯБЛОКО	100	14,01	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>102,23</b>	<b>21,00</b>	<b>25,20</b>	<b>88,50</b>	<b>672,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	77/М	СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	100	20,05	5,60	9,40	11,10	151,00
2011	82/М/С СЖ	БОРЩ С КАПУСТОЙ, КУРИЦЕЙ КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	275	25,72	4,50	10,10	12,20	159,00
2011	171/М/С СЖ	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	5,89	7,60	2,00	34,30	185,00
2011	260/М/С СЖ	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	53,09	14,90	12,60	3,80	188,00
2011	349/М/С СЖ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,75	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
<b>Итого</b>				<b>143,38</b>	<b>39,40</b>	<b>35,40</b>	<b>120,70</b>	<b>963,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	398/М	БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	100	21,81	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	АПЕЛЬСИН	150	23,02	1,40	0,30	12,20	65,00
<b>Итого</b>				<b>103,83</b>	<b>15,60</b>	<b>14,40</b>	<b>60,00</b>	<b>441,00</b>
<b>Всего</b>				<b>349,44</b>	<b>76,00</b>	<b>75,00</b>	<b>269,20</b>	<b>2 076,00</b>

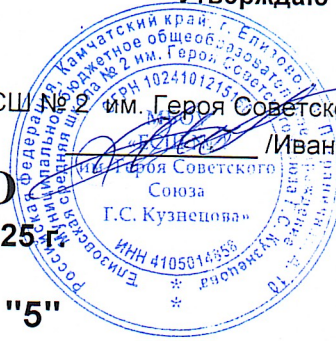
Шеф-повар \_\_\_\_\_

Савченко Неля Вячеславовна

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
 27 января 2025 г.  
 1-4 КЛАСС "5"



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
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 ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ С ЯГОДАМИ	220	31,55	8,40	7,10	47,70	291,00
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	ЯБЛОКО	100	14,01	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>102,23</b>	<b>21,00</b>	<b>25,20</b>	<b>88,50</b>	<b>672,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	77/М	СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	60	11,95	3,40	5,40	6,60	89,00
2011	82/М/С СЖ	БОРЩ С КАПУСТОЙ, КУРИЦЕЙ КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200/15/10	23,38	4,20	9,10	9,40	137,00
2011	260/М/С СЖ	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	47,95	13,40	11,30	3,40	169,00
2011	171/М/С СЖ	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	4,96	6,60	1,70	29,70	160,00
2011	349/М/С СЖ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,76	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
<b>Итого</b>				<b>123,14</b>	<b>32,90</b>	<b>28,60</b>	<b>99,60</b>	<b>791,00</b>
<b>Всего</b>				<b>225,37</b>	<b>53,90</b>	<b>53,80</b>	<b>188,10</b>	<b>1 463,00</b>

Шеф- повар \_\_\_\_\_

Савченко Неля Вячеславовна