

Утверждаю

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



МЕНЮ
29 января 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	294/М/С СЖ	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ	90	41,92	1,40	1,10	8,00	47,00
2011	142/М/С СЖ	ОВОЩНОЕ РАГУ	150	129,27	3,10	10,20	18,00	177,00
2011	376/М/С СЖ	ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ	200/11	2,81	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				209,73	8,50	20,50	67,70	494,00
Обед								
2011	24/М/С СЖ	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	60	24,93	0,80	3,10	2,70	43,00
2011	102/М/С СЖ	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И ГОВЯДИНОЙ	200	15,70	3,90	4,80	15,60	122,00
2011	392/М/С СЖ	ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	240/0/5	121,07	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				204,31	10,00	13,00	68,80	437,00
Всего				414,04	18,50	33,50	136,50	931,00

Шеф- повар _____

Савченко Неля Вячеславовна

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



МЕНЮ

29 января 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	294/М/С СЖ	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ	100	46,50	1,50	1,20	8,90	52,00
2011	142/М/С СЖ	ОВОЩНОЕ РАГУ	180	155,20	3,70	12,20	21,60	212,00
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				240,23	9,20	22,60	72,20	534,00
Обед								
2011	24/М/С СЖ	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	41,52	1,00	3,10	3,70	48,00
2011	102/М/С СЖ	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И ГОВЯДИНОЙ	260	17,78	4,50	4,90	19,50	140,00
2011	392/М/С СЖ	ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	280/0/5	139,98	0,00	4,00	0,00	36,00
2011	342/М/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				245,63	12,30	13,30	82,50	504,00
Полдник								
2011	222/М/С СЖ	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА	75	54,11	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	КИВИ	100	45,00	0,80	0,40	8,10	47,00
Итого				161,11	19,50	16,80	32,50	376,00
Всего				646,97	41,00	52,70	187,20	1 414,00

Шеф- повар _____

Савченко Неля Вячеславовна