

Утверждаю

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

Директор

**МЕНЮ**  
**31 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	256/М/С СЖ	СОУС БОЛОНЬЕЗЕ	90	55,26	13,10	10,20	2,50	154,00
2011	202/М/С СЖ	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	7,52	6,40	0,80	41,00	197,00
2011	382/М/С СЖ	КАКАО С МОЛОКОМ	180	18,16	3,60	2,90	15,70	104,00
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>116,67</b>	<b>26,80</b>	<b>23,00</b>	<b>88,40</b>	<b>671,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	22/М/С СЖ	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	26,65	0,90	3,10	2,90	43,00
2011	74/М/С СЖ	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (КРУПА ПЕРЛОВАЯ ) С ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ	210	16,42	3,50	6,70	12,60	125,00
2011	245/М/С СЖ	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	90	55,80	14,10	14,20	5,40	204,00
2011	171/М/С СЖ	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	4,96	6,60	1,70	29,70	160,00
2011	342/М/С СЖ	МОРС ИЗ БРУСНИКИ	200	14,48	0,10	0,10	12,60	53,00
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>148,45</b>	<b>30,50</b>	<b>26,90</b>	<b>103,00</b>	<b>778,00</b>
<b>Всего</b>				<b>265,12</b>	<b>57,30</b>	<b>49,90</b>	<b>191,40</b>	<b>1 449,00</b>

Шеф- повар \_\_\_\_\_

Савченко Неля Вячеславовна

Утверждаю

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

# МЕНЮ

31 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	14/М	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	15,00	0,10	8,30	0,10	75,00
2011	202/М/С СЖ	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	9,02	7,70	0,90	49,20	236,00
2011	256/М/С СЖ	СОУС БОЛОНЬЕЗЕ	100	61,22	13,10	14,80	2,20	194,00
2011	382/М/С СЖ	КАКАО С МОЛОКОМ	180	18,16	3,60	2,90	15,70	104,00
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>124,13</b>	<b>28,10</b>	<b>27,70</b>	<b>96,30</b>	<b>750,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	22/М/С СЖ	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	44,38	0,80	5,00	3,10	60,00
2011	74/М/С СЖ	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (КРУПА ПЕРЛОВАЯ ) С ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ	260	19,23	3,90	7,70	15,80	149,00
2011	171/М/С СЖ	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	5,92	7,60	2,00	34,30	185,00
2011	245/М/С СЖ	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	100	62,07	15,70	15,80	6,00	227,00
2011	342/М/С СЖ	МОРС ИЗ БРУСНИКИ	200	14,48	0,10	0,10	12,60	53,00
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>179,96</b>	<b>34,90</b>	<b>31,90</b>	<b>120,40</b>	<b>911,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	421/М/С СЖ	БУЛОЧКА СДОБНАЯ С ТВОРОГОМ	75	33,81	7,60	9,70	32,30	247,00
2011		СНЕЖОК	200	54,50	5,40	5,00	21,60	158,00
2012	368	БАНАН	100	26,00	1,10	0,40	15,00	69,00
<b>Итого</b>				<b>114,31</b>	<b>14,10</b>	<b>15,10</b>	<b>68,90</b>	<b>474,00</b>
<b>Всего</b>				<b>418,40</b>	<b>77,10</b>	<b>74,70</b>	<b>285,60</b>	<b>2 135,00</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_

Савченко Неля Вячеславовна