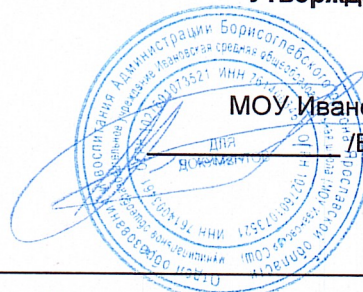


Утверждаю

Директор  
МОУ Ивановская СОШ  
/Божков Ф.Н./

## МЕНЮ

2 марта 2026 г.



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК начальной школы 9:20</b>								
2011	219	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	180/30	57,35	21,58	25,82	13,20	371,77
2011	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30/30	10,64	2,21	0,84	36,17	158,88
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	5,89	0,23	0,00	12,18	50,35
2008	17	СВЕЖИЙ ФРУКТ	100	24,90	0,40	0,40	9,80	47,01
<b>Итого</b>				<b>98,78</b>	<b>24,42</b>	<b>27,06</b>	<b>71,35</b>	<b>628,01</b>
<b>ЗАВТРАК начальной школы 11:00</b>								
2011	219	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	180/30	57,40	21,60	25,84	13,21	372,04
2011	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30/30	10,64	2,21	0,84	36,17	158,88
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	5,90	0,23	0,00	12,16	50,24
2008	17	СВЕЖИЙ ФРУКТ	100	24,91	0,40	0,40	9,81	47,03
<b>Итого</b>				<b>98,85</b>	<b>24,44</b>	<b>27,08</b>	<b>71,35</b>	<b>628,19</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_ *И.А. Микулина* \_\_\_\_\_ Микулина И.А.

Утверждаю



Директор

МОУ Ивановская СОШ

/Божков Ф.Н./

## МЕНЮ

2 марта 2026 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак 9:00</b>								
2011	219	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	180/30	57,31	21,47	25,72	13,22	370,55
2011	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30/30	10,64	2,35	0,87	36,17	158,88
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	5,74	0,23	0,00	11,82	48,88
2008	17	СВЕЖИЙ ФРУКТ	100	24,84	0,40	0,40	9,78	46,89
<b>Итого</b>				<b>98,53</b>	<b>24,45</b>	<b>26,99</b>	<b>70,99</b>	<b>625,20</b>
<b>Завтрак 11:00</b>								
2011	219	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	180/30	57,64	21,70	25,94	13,24	373,52
2011	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30/30	10,64	2,35	0,87	36,17	158,88
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	5,96	0,23	0,00	11,98	49,59
2008	17	СВЕЖИЙ ФРУКТ	100	24,90	0,40	0,40	9,80	47,02
<b>Итого</b>				<b>99,13</b>	<b>24,68</b>	<b>27,21</b>	<b>71,19</b>	<b>629,01</b>
<b>Обед 12:45</b>								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	12,73	2,85	2,88	20,30	118,76
2011	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	190	23,50	6,34	8,67	40,97	269,22
2010	59	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	100	50,56	11,63	24,98	19,51	349,50
2010	49	РЫБА (ФИЛЕ) ЗАПЕЧЕННАЯ	100	45,48	16,30	6,77	4,06	142,70
2011	375	КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД С ВИТАМИНОМ С	200	9,27	0,27	0,00	27,73	110,92
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,03	1,98	0,36	11,88	59,40
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,29	2,25	0,87	15,42	78,60
<b>Итого</b>				<b>146,85</b>	<b>41,62</b>	<b>44,53</b>	<b>139,87</b>	<b>1 129,10</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_ *И.А.* Микулина И.А.