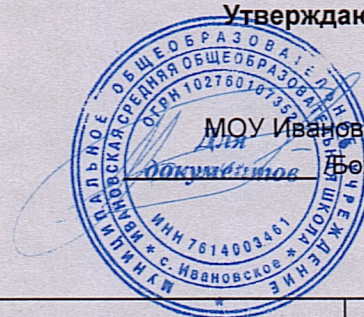


Утверждаю




Директор
МОУ Ивановская СОШ
Божков Ф.Н./

МЕНЮ

6 апреля 2026 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК начальной школы 9:20								
2011	219	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	180/30	61,32	21,65	25,88	13,21	372,56
2011	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30/30	9,18	2,21	0,84	36,17	158,88
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	6,81	0,23	0,00	12,21	50,46
Итого				77,31	24,09	26,72	61,59	581,90
ЗАВТРАК начальной школы 11:00								
2011	219	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	180/30	61,18	21,55	25,80	13,20	371,48
2011	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30/30	9,18	2,21	0,84	36,17	158,88
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	6,83	0,23	0,00	12,12	50,13
Итого				77,19	23,99	26,64	61,49	580,49

Шеф-повар _____  Микулина И.А.



Утверждаю
 Директор
 МОУ Ивановская СОШ
 /Божков Ф.Н./

МЕНЮ

6 апреля 2026 г.

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 9:00								
2011	219	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	180/30	60,19	21,47	25,72	13,22	370,55
2011	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30/30	9,37	2,35	0,87	36,17	158,88
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	6,66	0,23	0,00	11,82	48,88
2008	17	СВЕЖИЙ ФРУКТ	100	23,22	0,40	0,40	9,78	46,89
Итого				99,44	24,45	26,99	70,99	625,20
Завтрак 11:00								
2011	219	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	180/30	60,88	21,96	26,17	13,21	376,52
2011	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30/30	9,38	2,35	0,87	36,17	158,88
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	6,81	0,23	0,00	12,16	50,24
2008	17	СВЕЖИЙ ФРУКТ	100	23,36	0,40	0,40	9,83	47,17
Итого				100,42	24,94	27,44	71,37	632,81
Обед 12:45								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	12,77	2,85	2,88	20,30	118,76
2011	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	190	20,70	6,34	8,67	40,97	269,22
2010	59	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	100	47,56	14,13	15,07	19,63	270,53
2010	49	РЫБА (ФИЛЕ) ЗАПЕЧЕННАЯ	100	45,21	16,28	6,77	4,06	142,61
2011	375	КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД С ВИТАМИНОМ С	200	9,16	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
Итого				140,71	44,10	34,62	139,99	1 050,04

Шеф-повар _____ *И.А. Микулина* _____ Микулина И.А.