



МЕНЮ

10 апреля 2026 г.

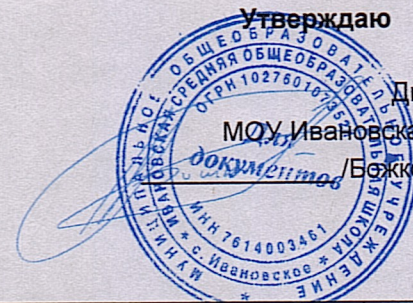
Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак 9:00								
2010	14	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200/5	23,44	6,24	8,88	24,25	203,02
2008		ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	70	26,05	5,32	3,71	37,59	205,80
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	6,99	0,23	0,00	12,17	50,43
к/к	к/к	СВЕЖИЙ ФРУКТ	101	29,00	0,81	0,20	7,55	38,25
Итого				85,48	12,60	12,79	81,56	497,50
Завтрак 11:00								
2010	24	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	190	21,79	4,56	7,60	34,65	226,44
2010	ТТК	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	100	39,47	14,93	12,75	11,56	221,05
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	80	13,52	1,28	4,08	6,62	70,25
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	6,62	0,23	0,00	12,16	50,24
2008	к/к	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,24	1,98	0,36	11,88	59,40
2008		ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	70	26,05	5,32	3,71	37,59	205,80
Итого				108,71	28,30	28,50	114,46	833,18
Обед 12:45								
2010	11	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	250	22,13	2,54	5,11	15,05	116,66
2010	24	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	190	21,54	4,56	8,04	34,58	229,98
2010	ТТК	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	100	39,37	14,90	12,35	11,68	217,71
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	80	13,54	1,28	4,12	6,64	70,71
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	6,62	0,23	0,00	12,07	49,91
2008	к/к	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,24	1,98	0,36	11,88	59,40
2008	к/к	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,29	2,25	0,87	15,42	78,60
Итого				107,74	27,74	30,85	107,32	822,97

Шеф-повар

Микулина И.А.

Утверждаю

Директор
МОУ Ивановская СОШ
/Божков Ф.Н./



МЕНЮ

10 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								
2010	14	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200/5	22,41	6,24	8,09	24,24	195,77
2008		ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	70	26,05	5,32	3,71	37,59	205,80
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/12/7	6,11	0,23	0,00	12,16	50,24
к/к	к/к	СВЕЖИЙ ФРУКТ	100	28,82	0,80	0,20	7,50	38,02
Итого				83,40	12,59	12,00	81,49	489,83
ЗАВТРАК начальной школы 11:00								
2010	24	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	190	21,36	0,87	6,66	34,57	229,97
2010	ТТК	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	100	39,63	14,97	11,39	11,70	217,74
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	80	13,60	1,28	3,72	6,59	70,10
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	200/12	4,04	0,19	0,00	12,03	48,85
2008	к/к	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,03	1,98	0,36	11,88	59,40
2008		ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	70	26,05	5,32	3,71	37,59	205,80
Итого				106,71	24,61	25,84	114,36	831,86

Шеф-повар _____ *И.А.* Микулина И.А.

Утверждаю

Директор

МОУ Ивановская СОШ

Божков Ф.Н./

МЕНЮ

10 апреля 2026 г.

Сад



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2010	14	Суп молочный с макаронными изделиями	180/4	20,25	5,63	7,32	21,99	177,50
2008	1	Бутерброд с маслом	30/10	14,29	2,30	9,12	15,50	153,40
2011	377	Чай с лимоном	180/12/7	6,16	0,21	0,00	11,94	49,36
Итого				40,70	8,14	16,44	49,43	380,26
II Завтрак								
2008		СВЕЖИЙ ФРУКТ	100	23,29	0,40	0,40	9,80	47,02
Итого				23,29	0,40	0,40	9,80	47,02
Обед								
2010	11	Суп картофельный с зеленым горошком	200	16,07	2,00	3,83	12,00	90,70
2010	24	Картофель тушеный	150	16,00	3,15	11,13	23,81	208,96
2010	ТТК	Биточки рыбные по-домашнему	70	28,38	10,87	8,65	8,59	155,48
2011	47	Салат из квашеной капусты	50	8,07	0,80	2,77	4,36	46,84
2011	377	Чай с лимоном	180/12/7	6,17	0,21	0,00	11,94	49,36
2008	к/к	Хлеб ржаной	30	2,03	1,98	0,36	11,88	59,40
2008	к/к	Хлеб пшеничный	20	2,19	1,50	0,58	10,28	52,40
Итого				78,91	20,51	27,32	82,86	663,14
Полдник								
2008	442	Сок фруктовый	200	22,98	1,00	0,20	20,20	86,00
2008	26	Вафли	30	9,60	0,84	0,99	23,19	106,20
Итого				32,58	1,84	1,19	43,39	192,20
Всего				175,48	30,89	45,35	185,48	1 282,62

Шеф-повар

Микулина И.А.