

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Береславская СШ»

Е.В.Агарков

«13» мая 2026г



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Береславская СШ»

Меню школьной столовой для обучающихся 7 – 11 лет (день 3)

№ п/ п	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	Пищевая ценность			Энерге тическ ая ценнос ть	№ рецепта	Цена за ед.
			Белки, гр.	Жиры, гр.	Углев оды, гр.			
1.	пюре картофельное	150	2,05	4,8	20,45	137,25	№ 694,сборник рецептур блюد и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,205г. С.319	22,21
2.	котлета мясная куриная	100	13,25	8,85	15,7	228,75	ТТК11	63,84
3.	хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,43	0,3	15,33	75,3	ТТК2	4,47
4.	чай с лимоном	200	0,148	0,01	14,33	51,44	№ 154,сборник рецептур: А. Клявина "большой рецептурныйкулинарный словарь" изд. Агропромиздат сборник рецептур	7,45
5.	Овощной салат с маслом растительным	100	1,06	5,08	8,65	85,9	№ 43,сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобр. Школах п/р Лапшиной В.Т. 2004г. с.90	26,00
ИТОГО		590	18,938	19,04	74,46	578,64		123,97

Меню школьной столовой для обучающихся 12 – 18 лет (день 3)

№ п/ п	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	Пищевая ценность			Энерге тическ ая ценнос ть	№ рецепта	Цена за ед.
			Белки, гр.	Жиры, гр.	Углев оды, гр.			
1.	пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,53	173,26	№ 694,сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,205г. С.319	24,45
2.	Котлета мясная куриная	100	13,25	8,85	15,7	228,75	ТТК11	63,84
3.	хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,43	0,3	15,33	75,3	ТТК2	4,47
4.	чай с сахаром	200	0,14	0,01	14,33	51,44	№ 943,сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,205г. С.398	5,21
5.	Овощной салат с маслом растительным	100	1,06	5,08	8,65	85,9	№ 43,сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобр. Школах п/р Лапшиной В.Т. 2004г. с.90	26,00
ИТОГО		610	20,55	20	78,54	614,65		123,97