



Утверждаю: зав.отделом

Мензашева М.
"4" февраля

Меню для питания учащихся <i>5-9 кл</i> на <i>7 февраля</i> 2025 г.						
Наименование блюда	Химический состав					Цена руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед(полный)						
<i>Рассольник с маринованными огурцами, соевый соус</i>	<i>250/205</i>	<i>4,2</i>	<i>6,2</i>	<i>15,4</i>	<i>134,2</i>	
<i>Курочка, в соусе с томатом</i>	<i>100</i>	<i>2,5</i>	<i>11,2</i>	<i>1,8</i>	<i>153</i>	
<i>Каша гречневая</i>	<i>150</i>	<i>2,0</i>	<i>5,4</i>	<i>29,5</i>	<i>122,4</i>	
<i>Компот из сухофруктов</i>	<i>200</i>	<i>0,8</i>	<i>0,0</i>	<i>23,7</i>	<i>98,0</i>	
<i>Хлеб пшеничный</i>	<i>40</i>	<i>2,0</i>	<i>0,6</i>	<i>16,2</i>	<i>77,0</i>	
<i>Хлеб ржаной</i>	<i>60</i>	<i>2,8</i>	<i>0,6</i>	<i>25,2</i>	<i>21,6</i>	
						<i>11298</i>
Завтрак						
<i>Творог с сахаром и сметаной</i>	<i>210</i>	<i>15,5</i>	<i>17,2</i>	<i>48,0</i>	<i>408,8</i>	
<i>Булочка с маком</i>	<i>45</i>	<i>2,5</i>	<i>9,9</i>	<i>14,5</i>	<i>157,1</i>	
<i>Чай с сахаром</i>	<i>200</i>	<i>0,2</i>	<i>0,0</i>	<i>12,0</i>	<i>48,8</i>	
<i>Компот 2,5% из суш. умя</i>	<i>400</i>	<i>1,8</i>	<i>7,5</i>	<i>4,5</i>	<i>38,7</i>	
<i>Хлеб</i>	<i>28</i>	<i>3,2</i>	<i>3,6</i>	<i>24,7</i>	<i>136,0</i>	
						<i>15840</i>

Повар
Завсоуз

С. С.
С. С.

Важенин А Г
Капарашина С.