



Утверждаю: зав. отделом

Мешаев  
20 февраля

Меню для питания учащихся						на
20 февраля						5-9 кл
2025 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цен руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Обед(полный)</b>						
Суп из овощей с сметаной и мясом	250/10	5,3	5,5	11,2	116	
Пюре, заправленное маслом	120/5	2,3	12,4	6,2	218	
Картофель отварной с маслом	200	3,8	3,6	27,2	160	
Салат персик	200	0,5	0,0	34,0	138	
Хлеб пшеничный высшего сорта	40	2,0	0,6	16,2	77,8	
Хлеб ржаной	80	2,8	0,6	26,2	121,6	
17/20						
<b>Завтрак</b>						
Суп овощной с крупой	300	7,5	9,2	29,0	229	
Винегрет с маслом	30/10/30	7,5	11,8	11,9	133,8	
Кофеинат напиток из сухих фруктов	200	1,9	2,3	16,2	93	
Хлеб пшеничный высшего сорта	40	2,0	0,6	16,2	77,8	
Хлеб ржаной	40	1,4	0,2	18,8	81,0	
Фрукты (груши)	180	0,6	0,1	24,0	99	
						189,63

Повар  
Завхоз

*С. Мешаев*

Важенин А Г

Капранова С