



Утверждаю: зав. отделением \_\_\_\_\_

*Миташкина И.А.*

ОЗ общеобразовательная школа № 1

2025г.

Наименование блюда		Химический состав					Цена за руб.
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	
Обед(полный)							
Пюре картофельное с мясом		250/10/15	4,1	5,2	12,5	113,2	
котлета мясная		90	10,5	11,3	5,9	167,3	
картофель тушеный		180	3,4	4,2	22,5	141	
Салат овощной		200	0,4	0,0	22,0	90	
Хлеб пшени. батон		30	1,5	0,4	12,2	58,4	
Хлеб пшени. урасский		50	1,8	0,3	23,5	103,3	
1182							
Завтрак							

Повар  
*Завхоз*

*Васин*

Важенин А.Г.

*Лашаркина Е.И.*

Утверждаю: зав. отделением

Мешаева М. А.

03 октября 2025г.



<b>Меню для питания учащихся</b> 5-9 кл 03 октября 2025г.		Химический состав					на
Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	цена	
						р, к	
<b>Обед (полный)</b>							
Пюре картофельное с мясом	250/10/5	4,1	5,2	12,5	113,2		
Компот из фруктов	100	14,9	17,8	9,2	256,4		
Картофельное пюре	180	3,4	4,2	22,5	141		
Сей чай-перси	200	0,4	0,0	22,0	90		
Хлеб пшенич. бел.	60	3,0	0,8	24,3	116,8		
Хлеб пшенич. черн.	60	2,8	0,6	26,2	121,6		
						1278р	
<b>Завтрак</b>							
Булочки с корицей	60	4,4	10,5	12,1	161		
Компот из фруктов	200	5,1	17,1	28,0	196,0		
Хлеб витаминиз.	200	0,7	0,1	19,5	82,5		
Хлеб пшенич. бел.	20	1,0	0,3	8,1	38,9		
Хлеб пшенич.	40	1,4	0,2	15,5	51,0		
						640р	

Повар  
Завхоз

*[Signature]*

Важенин А Г

Лашарашава С. М.