

Утверждаю: зав. отделением



"9 октября 2025г. 2025г.

Меню для питания учащихся		Химический состав					на
1-4 классы							руб.
Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Обед (полный)							
Рисовый или пшеничный суп с овощами, со сметаной	250/25	4,2	6,2	25,4	134,2		
Курица, вареная с помидорами	100	10,6	9,5	1,8	138		
Картофельная запеканка	150	1,7	4,5	24,3	148,6		
Каша из сухофруктов	200	0,8	0,0	23,7	98,0		
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	36,9		
Хлеб ржаной	40	1,4	0,2	18,8	82,6		
						9632	
Завтрак							

Повар  
завхоз *[Signature]*

Важенин А.Г.  
*[Signature]*

Утверждаю: зав. отделом *Иванов*

"9" октября

2025г.



Меню для питания учащихся <i>5-9кл</i> <i>Григорьев</i> <b>2025г.</b>		Химический состав					на
Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	руб.	
<b>Обед (полный)</b>							
<i>Паштет из печени, со сметаной</i>	<i>280/100</i>	<i>4,2</i>	<i>6,2</i>	<i>15,4</i>	<i>134,2</i>		
<i>Курица, в соусе сметанном</i>	<i>120</i>	<i>12,5</i>	<i>11,7</i>	<i>1,8</i>	<i>163</i>		
<i>Картофель запеченный</i>	<i>180</i>	<i>2,0</i>	<i>5,4</i>	<i>25,2</i>	<i>173,4</i>		
<i>Компот из сухофруктов</i>	<i>200</i>	<i>0,8</i>	<i>0,0</i>	<i>23,7</i>	<i>95,0</i>		
<i>Хлеб пшеничный</i>	<i>40</i>	<i>2,0</i>	<i>0,6</i>	<i>16,2</i>	<i>77,8</i>		
<i>Хлеб ржаной</i>	<i>60</i>	<i>2,8</i>	<i>0,6</i>	<i>26,2</i>	<i>121,6</i>		
<i>11090</i>							
<b>Завтрак</b>							
<i>Пудинг из творога с сахаром</i>	<i>200</i>	<i>15,5</i>	<i>17,2</i>	<i>48,0</i>	<i>498,8</i>		
<i>Булочка с маслом</i>	<i>30/15</i>	<i>2,5</i>	<i>9,9</i>	<i>14,5</i>	<i>153,1</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>Сыр сливочный</i>	<i>10</i>	<i>0,4</i>	<i>0,0</i>	<i>22,0</i>	<i>90</i>		
<i>28003</i>							

Повар  
*Завхоз*

*Важенин АГ*

Важенин АГ

*Тамара Иванова Е. И.*