

Утверждаю зав. отделом *С. С. С.*



Минский район

"10" сентября 2025 г. *2025*

Меню для питания учащихся <i>1-4 кл</i> <i>10 сентября</i> 2025 г.		Химический состав					на
Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	руб.	
Обед(полный)							
<i>Суп из овощей с картофелем</i>	<i>250/10/15</i>	<i>5,9</i>	<i>6,3</i>	<i>16,0</i>	<i>144,3</i>		
<i>Тушен</i>	<i>100</i>	<i>9,1</i>	<i>7,5</i>	<i>3,4</i>	<i>117,5</i>		
<i>Пюре картофельное</i>	<i>150</i>	<i>3,5</i>	<i>5,0</i>	<i>27,8</i>	<i>170</i>		
<i>Каша из овсян.</i>	<i>250</i>	<i>6,3</i>	<i>9,2</i>	<i>21,5</i>	<i>169,0</i>		
<i>Хлеб пшеничный</i>	<i>30</i>	<i>1,5</i>	<i>0,4</i>	<i>12,2</i>	<i>58,4</i>		
<i>Хлеб ржаной</i>	<i>20</i>	<i>0,7</i>	<i>0,1</i>	<i>9,4</i>	<i>41,3</i>		
						<i>12110</i>	
завтрак							

Повар *Завхоз* *В. С. С.*

Важенин А Г
Тамрашанина Е. М.

Утверждаю зав. отделом *Мещанин А*

"10" сентября 2025 г. 2025 г.



Наименование блюда		Химический состав					на руб.
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед(полный)							
Суп из овощей с курицей со сметаной		250/10/15	5,9	6,3	16,0	144,3	
Тушеное		100	9,1	7,5	3,4	113,5	
Рис; картофель с курицей		180	4,1	5,9	31,1	193,9	
Каша из св. пшеницы		200	0,3	0,2	21,5	89,0	
Хлеб пшеничный		100	2,0	1,6	16,2	77,8	
Хлеб ржаной		60	2,8	0,6	26,2	121,6	
						1343,1	
Завтрак							
Каша из овсяной крупы с маслом		200/15	6,5	6,7	26,0	190	
Салат из овощей с майонезом		200	0,2	0,0	15,5	62,8	
Вареники с мясом сметаной		30/10/10	7,5	11,8	11,9	183,8	
Хлеб пшенич. восточн.		200	2,0	0,6	16,2	77,8	
Хлеб ржаной		30	1,1	0,2	14,1	60,8	
Яйцо		112	11,5	0,0	34,0	178	
						944,2	

Повар *Завсоз*

Важенин АГ
Ташарашкина Е. И.