

Утверждаю: зав. отделением

Мешалова И.В.

"11" сентября 2025 г.



Наименование блюда		Химический состав					Калории
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	
Обед(полный)							
Суп из овощей с мясом		200/10	5,3	5,5	11,2	116	
Пюре, картофельное с маслом		200	15,7	10,2	5,2	175	
Картофель отварной		200	3,1	3,3	24,5	140	
Салат из овощей		200	0,5	0,0	34,0	138	
Хлеб пшени. белый		30	1,5	0,4	12,2	58,4	
Хлеб ржан. зерновой		20	0,7	0,1	9,4	41,3	
							10672
Завтрак							

Повар
Завхоз

И.В. Мешалова

Важенин А.Г.
Лаптева Е.И.

Утверждаю: зав. отделением

Мешаев М. А.

"11" сентября

№ 25



Меню для питания учащихся 5-9 кл
 Немишино 2025г.

№

Наименование блюда	Химический состав					Цена
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Обед (полный)						
Суп из овощей с мясом	250/10	5,3	5,5	11,2	116	356
Рис, запеченный с овощами	120	20,3	12,4	6,2	218	} 858
Картофель отварной с маслом	200	3,8	3,6	28,2	160	
Салат из овощей	200	0,5	0,0	34,0	138	
Хлеб пшенич. высшего	40	2,0	0,6	16,2	78	
Хлеб ржан. из муки 2	50	2,8	0,6	26,2	121,6	
858						
Завтрак						
Суп молочный с крупой	300	7,5	9,2	29,0	228	} 1156
Булочка с сахаром, маслом	60	7,5	11,8	11,9	183	
Кофе с молоком и сахаром	200	1,9	2,3	16,2	93	
Хлеб пшенич. высшего	40	2,0	0,6	16,2	78	
Хлеб ржан. из муки 2	40	1,4	0,2	18,8	84	
Молоко (или кефир)	100	4,8	2,1	38,5	172	

Повар
Завсоуз

[Signature]

Важенин А. Г.

Колосов Е. В.