

Утверждаю: зав. отделением

Мешаева И. В.

19 января

2026 г.

Меню для питания учащихся						на
19 января 2026 г.						1-Учк
Наименование блюда	Химический состав					цена руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед (полный)						
Порезы гусь ^{помидоры}	100	1,6	4,1	6,8	71	
Салатик ^{с мякотью}	250	4,4	5,9	10,5	43	
Тов. суп ^{пшеница}	240	13,1	12,8	41,8	331	
Какао ^{с молоком}	200	3,1	2,7	12,1	85	
Хлеб пшени. ^{всего}	60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ^{пшеница}	20	0,5	0,3	7,6	34	
Фрукты ^{яблоки}	284	0,6	0,0	28,2	116	
						14574
Завтрак						
Бульон ^{с помидорами}	60	1,8	0,3	26,4	116	
Каши ^{манная}	200	5,1	7,1	28,0	126	
Кофе ^{с молоком}	200	3,2	2,7	11,9	101	
Фрукты ^{яблоки}	350	0,6	0,0	28,2	116	
Хлеб ^{пшеница}	20	0,4	0,2	8,8	38	
Хлеб ^{пшеница}	20	0,5	0,4	7,6	34	
Хлеб ^{пшеница}	100	2,5	3,2	22,0	27	
						1275

Повар
Завсоз

[Signature]

Важенин А Г

Тамрашвили Е. И.

Утверждаю: зав. отделением

Мешаева М.А.

19 января

2025г.

Меню для питания учащихся 5-9кл					на	
19 января 2025г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед(полный)						
Пюре из картофеля с морковью	100	2,0	5,1	8,5	88	
Салат из свеклы с сметаной	250	4,4	5,9	10,5	113	
Тисов из минералки	250	16,1	15,3	41,8	319	
Каша овсяная	200	3,1	2,7	12,1	85	
Чай зеленый. Веталин	60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб пшеничный	60	1,4	0,8	22,7	103	
Фрукты (яблоки)	300	0,6	0,0	82	116	
					1789	
Завтрак						

Повар
Завхоз

Важенин А Г

Лашрашине Е.И.