

Утверждаю зав. отделом

*Михайлов А*

20 10 2025



Наименование блюда		Химический состав					Цена, руб.
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. п	ЭЦ, ккал	
Обед(полный)							
Суп картофельный с мясом		250/10	4,5	4,8	25,5	123	
Шницель из мяса		90	11,2	11,3	24,8	203	
Каша гречневая с маслом		150	4,3	5,1	24,3	160	
Салат из овощей		200	0,5	9,0	24,0	138	
Хлеб пшенич. перемолотый		40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной		30	0,9	0,5	25,1	68	
							13623
Завтрак							

Повар  
завхоз *Вас*

Важенин А Г  
*Тамарашина Е. И.*

Утверждаю зав. отделом *М.И. [Signature]*



20

2025г.

Меню для питания учащихся 5-9 кл						на
<i>20 ноября</i>						<i>2025г.</i>
Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Эд. ккал	
<b>Обед(полный)</b>						
<i>Супи кармочек с мясом</i>	<i>250/10</i>	<i>4,5</i>	<i>4,8</i>	<i>15,5</i>	<i>123</i>	
<i>Шницель из мяса</i>	<i>100</i>	<i>12,4</i>	<i>12,6</i>	<i>15,8</i>	<i>226</i>	
<i>Каша гречневая с маслом</i>	<i>150</i>	<i>4,8</i>	<i>6,1</i>	<i>25,2</i>	<i>151</i>	
<i>Салат свекл. пересы</i>	<i>200</i>	<i>0,5</i>	<i>0,0</i>	<i>34,0</i>	<i>138</i>	
<i>Желе с вишней, сметаной</i>	<i>60</i>	<i>1,2</i>	<i>0,6</i>	<i>26,6</i>	<i>116</i>	
<i>Желе фруктовое</i>	<i>40</i>	<i>0,9</i>	<i>0,5</i>	<i>15,1</i>	<i>69</i>	
						<i>12738</i>
<b>Завтрак</b>						
<i>Булочка с маслом</i>	<i>30/15</i>	<i>2,5</i>	<i>9,9</i>	<i>14,5</i>	<i>157</i>	
<i>Запеканка с яблоком и сметаной</i>	<i>200</i>	<i>13,5</i>	<i>14,0</i>	<i>39,0</i>	<i>352</i>	
<i>Чай с сахаром</i>	<i>200</i>	<i>0,1</i>	<i>0,0</i>	<i>12,6</i>	<i>51</i>	
<i>Пюре с картофелем</i>	<i>100</i>	<i>2,0</i>	<i>1,0</i>	<i>30,2</i>	<i>150</i>	
						<i>1408</i>

Повар

*Завхоз*

*[Signature]*

Важенин А Г

*Лашарашкина Е. И.*