

Утверждаю: зав. отделом _____

21 " _____ 2025г.



Меню для питания учащихся <i>7-4кл</i> <i>21 ноября</i> 2025г.		Химический состав					на
Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	на руб.	
<i>Обед(полный)</i>							
<i>Суп с овощами и картофелем</i>	<i>250/10</i>	<i>5,8</i>	<i>4,8</i>	<i>8,3</i>	<i>100</i>		
<i>Пюре картофельное с мясом</i>	<i>100</i>	<i>10,8</i>	<i>10,9</i>	<i>5,4</i>	<i>162,9</i>		
<i>Творог каршо фрезное</i>	<i>250</i>	<i>3,3</i>	<i>3,6</i>	<i>22,3</i>	<i>131</i>		
<i>Салат из овощей</i>	<i>200</i>	<i>0,5</i>	<i>0,0</i>	<i>34,0</i>	<i>138</i>		
<i>Хлеб пшеничный</i>	<i>60</i>	<i>1,2</i>	<i>0,6</i>	<i>26,4</i>	<i>116</i>		
<i>Хлеб ржаной</i>	<i>40</i>	<i>0,9</i>	<i>0,5</i>	<i>15,1</i>	<i>68</i>		
						<i>100%</i>	
<i>Завтрак</i>							

Повар *Завсоз* _____

Важенин А Г
 Тамрашанин В. М.



Утверждаю: зав. отделом _____

Михайлова

27 ноября

200852

Меню для питания учащихся 5-9 кл 2 ноября 2025 г.		Химический состав					на
Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Эд. ккал	Цена	
						руб.	
Обед (полный)							
Суп с овощами с кремом и зеленью	250/10	5,8	4,8	8,3	100		
Прикопанные куриные котлеты	100	10,8	10,9	5,4	162,9		
Пюре картофельное	180	3,7	4,1	26,7	159		
Салат яблоко-банановый	200	0,5	0,0	34,0	138		
Хлеб пшеничный высшего сорта	60	1,6	0,8	35,2	154		
Хлеб ржаной украинский	60	1,4	0,8	23,7	103		
						11448	
Завтрак							
Бушегрот с маслом, сахаром	30/15/18	2,5	9,9	14,5	152		
Каша из овсяных хлопьев и зерновой пшеницы	200	7,5	7,7	28,0	203		
Каша с яблоком	200	3,8	3,5	15,9	110		
Хлеб пшеничный высшего сорта	20	4,5	1,7	5,5	55		
Хлеб ржаной	20	0,4	0,2	8,8	38		
Салат из яблока и банана	1	0,5	0,0	34,0	138		
						14295	

Повар
Завхоз

Васили

Важенин А Г

Тамара Иванова Е. И.