



Утверждаю: зав. отделением

Минский МГА
 21 октябрь 2025г.

2025г.

Меню для питания учащихся <i>1-4 кл</i> <i>21 октября</i> 2025г.		Химический состав					на
Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	Цена, руб	
							на
Обед(полный)							
<i>Суп из овощей с мясом</i>	<i>250</i>	<i>5,3</i>	<i>5,5</i>	<i>11,2</i>	<i>116</i>		
<i>Пюре, картофельное с маслом</i>	<i>100</i>	<i>15,7</i>	<i>10,2</i>	<i>5,2</i>	<i>175</i>		
<i>Картофель отвар с маслом</i>	<i>180</i>	<i>3,1</i>	<i>3,3</i>	<i>21,5</i>	<i>140</i>		
<i>Салат из овощей</i>	<i>200</i>	<i>0,5</i>	<i>0,0</i>	<i>31,0</i>	<i>138</i>		
<i>Рис с мясом, овощами</i>	<i>30</i>	<i>1,5</i>	<i>0,4</i>	<i>12,2</i>	<i>58,4</i>		
<i>Рис с мясом, овощами</i>	<i>20</i>	<i>0,7</i>	<i>0,1</i>	<i>9,4</i>	<i>41,3</i>		
						<i>11548</i>	
<i>завтрак</i>							

Повар
Завхоз *Василь*

Важенин А Г
Пашарашкина Е. И.

Утверждаю: зав. отделением



№ 11 от 2025 г.

Наименование блюда		Химический состав					Итого руб.
		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	
Пюре, картофельное с мясом		100/5	10,3	12,4	6,2	218	
Картофель отварной		200	3,8	3,6	28,2	160	
Салат овощной с маслом		200	0,5	0,0	31,0	138	
Хлеб пшеничный, белый, свежий		40	2,0	0,8	16,2	77,8	
Хлеб пшеничный, уржанистый		60	2,8	0,8	26,2	121,6	
							13810
Завтрак							
Суп овощной с крупой		200	7,5	9,2	25,0	228	
Булочки с маслом		200/10	7,5	11,8	11,9	193,8	
Каша пшеничная с маслом		200	1,9	2,3	16,2	93	
Хлеб пшеничный, белый, свежий		40	2,0	0,8	16,2	77,8	
Хлеб уржанистый		40	2,4	0,8	15,8	81,0	
Молоко (обезжир.)		300	0,4	0,0	15,3	120	
Сливки (обезжир.)		300	0,4	0,0	15,3	120	
							17678

Повар
Завхоз

Важенин А Г
Ташарашанов Е. М.