

Утверждаю: зав. отделением

*Мешков*

*22 октября 2025г.*



Наименование блюда		Химический состав					Цена руб.
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	
Обед(полный)							
Курица из св. канушек с соусом	250/100	5,8	6,5	11,0	123,7		
Курица, тушеная с овощами	100	11,7	10,8	4,9	764		
Макарон стварные	150	3,2	2,8	34,3	175,2		
Компот из кураги	200	0,9	0,0	27,0	111		
Хлеб пше. витамин. и свежий	30	1,5	0,4	12,2	584		
Хлеб ч Украинский	40	1,4	0,2	18,8	82,6		
Завтрак							

*855*

Повар  
завхоз *[Signature]*

Важенин А Г  
*[Signature]*

Утверждаю зав. отделом *Шенников*

*М.И. Шенников*

22 октября

2025г.

Меню для питания учащихся 5-9 клас		Химический состав					на
22 октября 2025г.		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. п	ЭЦ, ккал	руб
Обед(полный)							
Кури из св. картофеля с майонезом, со сметаной	250/10/5	5,8	6,5	42,0	128,7		
Курочка, куриная с овощами	120	14,0	12,9	51,9	196		
Макаронные изделия	180	3,8	3,4	41,1	210,2		
Каша из кураги	200	0,9	0,0	27,0	111		
Хлеб белый пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8		
Хлеб ржаной, зерновой	60	2,8	0,6	26,2	121,6		
							10273
Завтрак							
Булочки с маслом	30/15	2,5	9,9	14,5	157,1		
Сырники и блинчики (пшеничные) с сметаной	200	13,5	10,8	39,2	274,0		
Каша с маслом	200	3,4	4,2	16,4	117,0		
Блины пшеничные	20	6,2	1,2	54,5	174		
							15338

Повар

завхоз

*Важенин АГ*

Важенин АГ

*Тамара Иванова Е.И.*