



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ _____

МЕНЮ

« 13 » 11 2023г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Винегрет овощной	60	1,50	5,00	13,90	111,00	17,00
Рассольник Ленинградский со сметаной	250	3,30	7,02	18,23	167,12	20,33
Рыба запеченная	90	13,02	8,17	6,79	171,43	65,28
Соус сметанно - томатный	30	2,20	4,05	4,86	114,10	6,34
Пюре картофельное	150	2,47	3,97	25,01	119,25	23,56
Чай с сахаром	200	0,01	0,00	9,98	39,98	1,85
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	25	4,05	0,50	24,40	97,00	1,89
Стоимость дня						138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ _____

МЕНЮ

« 14 » 11 2023г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат из отварной свеклы с сыром	60	0,66	5,2	9,4	129,6	17,77
Суп гороховый с гренками	220	7,10	8,60	37,51	203,14	25,70
Котлета по - хлыновски	90	12,05	8,62	19,88	189,65	54,41
Капуста тушеная	150	3,50	5,10	17,89	142,63	22,38
Напиток из винограда	200	0,12	0,12	15,06	62,28	13,72
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	30	1,97	0,25	13,28	90,00	2,26
Стоимость дня	775	27,05	28,19	121,57	860,30	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





« 15 » 11 2023г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Нарезка из огурцов с маслом	60	0,42	3,05	1,14	109,60	16,56
Щи из свежей капусты с мясом и сметаной	220	4,12	6,10	20,12	143,25	29,64
Кура запеченая	100	16,20	13,90	5,10	212,40	55,51
Соус сметанный	30	2,20	4,05	4,86	114,10	6,03
Рис отварной	150	3,64	5,37	37,25	202,14	14,42
Напиток из смородины	200	0,1	0	12,68	47,9	13,24
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	20	1,65	0,30	8,55	43,00	1,72
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	17	1,97	0,25	13,28	90,00	1,28
Стоимость дня	797	30,30	33,02	102,98	962,39	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ Богандинской СОШ № 42



МЕНЮ

« 16 » *ноября* 2023г.

Горячий обед

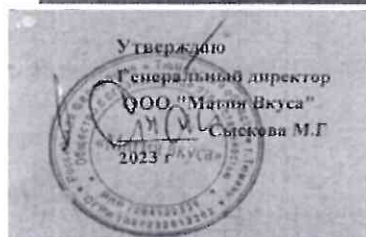
Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Кукуруза консервированная	60	2,59	0,39	13,99	69,99	21,96
Свекольник со сметаной	200	2,13	12,8	11,42	155,00	22,77
Гуляш из мяса	90	11,19	11,75	3,06	230,36	64,69
Макароны отварные	150	5,82	1,90	35,01	176,00	11,13
Напиток из клубники	200	0,00	0,00	23,00	111,00	12,68
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	40	3,24	0,40	19,52	77,60	3,02
Стоимость дня	765	26,62	27,54	114,55	862,95	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ Богандинской СОШ № 42



МЕНЮ

«17» ноября 2023г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат из свежих огурцов с перцем	60	0,80	3,00	2,80	67,20	17,46
Рассольник Ленинградский со сметаной	200	8,04	5,02	15,07	187,25	23,81
Рагу овощное с мясом	200	9,32	18,12	40,15	273,54	69,99
Компот из ягодной смеси	200	0,10	0,00	13,02	87,01	19,06
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	50	3,30	0,60	17,10	86,00	4,31
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня	760	25,61	27,24	112,54	798,00	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____

