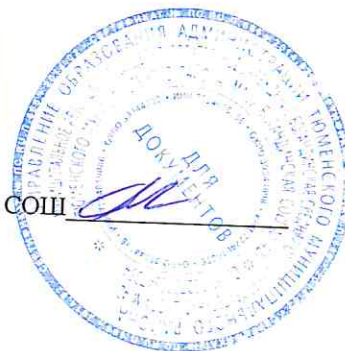




УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ Богандинской СОШ № 42 СОШ

Гильдерман Т.В.



МЕНЮ

« 29 » 09 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат из моркови с сыром	60	1,15	2,08	6,69	53,69	13,19
Суп овощной с мясом и сухариками	250	1,98	7,23	18,43	167,75	25,89
Филе рыбы "Морской замок"	90	17,32	11,27	8,73	171,43	56,81
Пюре картофельное	150	3,25	4,70	22,01	143,76	23,55
Компот из ягодно-яблочной смеси	200	0,78	0,01	13,68	55,88	10,88
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	50	1,79	0,29	23,50	103,29	4,31
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	1,97	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня	850	28,24	26,08	117,44	792,80	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ Богандинской СОШ № 42 СОШ

Гильдерман Т.В.



МЕНЮ

«30» 01 2024г.

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	23,52
Суп -лапша с птицей	220	3,81	7,28	14,66	132,00	21,41
Плов с мясом	200	18,40	18,00	45,63	383,33	80,00
Отвар из шиповника	200	0,68	0,28	21,64	104,68	9,49
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	20	0,70	0,10	9,40	41,30	1,72
Хлеб "Свежий" пшеничный	30	1,97	0,25	13,28	90,00	2,26
Стоимость дня	530	28,15	26,30	118,60	821,30	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





Сысоева М.Г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ Богандинской СОШ № 42 СОШ

Гильдерман Т.В.



МЕНЮ

« 31 » 01 2024 г.

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	0,78	6,02	13,66	53,40	17,26
Щи из свежей капусты со сметаной	200	3,88	4,46	8,51	147,73	24,21
Котлета столовая в сырном соусе	90/30	15,97	11,71	23,74	212,73	66,07
Гречка рассыпчатая	150	4,00	5,21	28,62	187,05	15,99
Чай с молоком и сахаром	200	1,55	1,28	14,41	75,64	10,89
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	20	0,07	0,10	9,40	41,30	1,72
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	30	1,97	0,25	13,28	90,00	2,26
	780	28,22	29,03	111,62	807,85	
Стоимость дня						138,4

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ Богандинской СОШ № 42 СОШ

Гильдерман Т.В.



МЕНЮ

«__»____2024г.

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	9,73
Рассольник Ленинградский со сметаной	250	3,30	7,02	18,23	167,12	26,39
Рыба запеченная	90	13,02	8,17	6,79	171,43	59,17
Соус сметанно - томатный	30	2,20	4,05	4,86	114,10	5,60
Пюре картофельное	150	2,47	3,97	25,01	119,25	32,09
Чай с сахаром	200	0,01	0,00	9,98	39,98	1,38
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

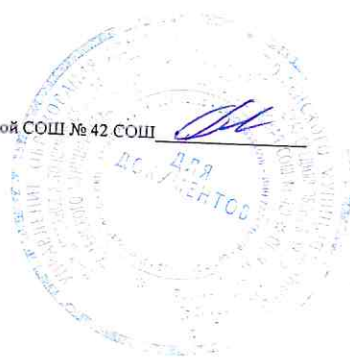
Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ Богандинской СОШ № 42 СОШ
Гильдерман Т.В.



МЕНЮ

« » 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Углы,г	ЭП,ккал	
Нарезка из свежих огурцов с маслом	60	0,42	3,05	1,14	47,46	16,19
Суп с макаронными	200	5,34	5,66	25,60	130,00	27,04
Суфле рыбное со сметанно-	100/30	11,10	12,33	21,11	274,11	43,76
Пюре картофельное	150	3,25	6,70	22,01	143,76	34,01
Напиток из смородины	200			20,00	80,00	11,48
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня	815	25,81	28,54	122,81	815,33	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____

