



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ _____

МЕНЮ

«_12_»___04___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 свежих огурцов с перцем болгарским	60	0,80	3,00	2,80	67,20	16,23
Рассольник Ленинградский со сметаной	200	8,04	5,02	15,07	187,25	29,62
Рагу овощное с мясом	200	9,32	18,12	40,15	273,54	74,33
Компот из ягодной смеси	200	0,10	0,00	13,02	87,01	10,14
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	50	3,30	0,60	17,10	86,00	4,31
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	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 _____





« 11 » 04 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	23,09
Свекольник со сметаной	200	2,13	12,8	11,42	155,00	20,35
Гуляш из мяса	90	11,19	11,75	3,06	230,36	63,82
Макароны отварные	150	5,82	1,90	35,01	176,00	17,75
Напиток из клубники	200	0,00	0,00	23,00	111,00	8,22
Хлеб "Николаевский"	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
(нарезной)						
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	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 СОШ _____

МЕНЮ

« 10 » 04 2024г.

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	28,52
Кура запеченая	90	16,20	13,90	5,10	212,40	66,58
Соус сметанный	30	2,20	4,05	4,86	114,10	5,79
Рис отварной	150	3,64	5,37	37,25	202,14	8,85
Напиток из смородины	200	0,1	0	12,68	47,9	9,10
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	20	1,65	0,30	8,55	43,00	1,72
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	17	1,97	0,25	13,28	90,00	1,28
Стоимость дня	787	30,30	33,02	102,98	962,39	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





УТВЕРЖДАЮ

Директор MAOU COШ _____



МЕНЮ

« 09 » 04 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 отварной свеклы с сыром	60	0,66	5,2	9,4	129,6	18,51
Суп гороховый с гренками	220	7,10	8,60	37,51	203,14	27,20
Котлета столовая	90	12,05	8,62	19,88	189,65	50,42
Капуста тушеная	150	3,50	5,10	17,89	142,63	26,75
Напиток из винограда	200	0,12	0,12	15,06	62,28	11,10
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	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 _____





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ _____



МЕНЮ

« 08 » 04 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	12,81
Рассольник Ленинградский со сметаной	250	3,30	7,02	18,23	167,12	16,73
Рыба запеченная	90	13,02	8,17	6,79	171,43	64,16
Соус сметанно - томатный	30	2,20	4,05	4,86	114,10	4,30
Пюре картофельное	150	2,47	3,97	25,01	119,25	35,13
Чай с сахаром	200	0,01	0,00	9,98	39,98	1,23
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	25	4,05	0,50	24,40	97,00	1,89
Стоимость дня						138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____

