



Утверждаю:
 Директор МБОУ СОШ № 15
 ст. Бузиновской
 М. И. Евсин
 « » 2024г.

Меню горячего питания
 для обучающихся 7 – 11 лет

« » 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК							
1.	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,6	15,30
2.	Гуляш из мяса говядины	90	10,1	5,9	4,8	112,7	52,51
3.	Каша гречневая вязкая	150	4,5	7,1	22,4	170,8	10,17
4.	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0,0	26,4	106,4	5,31
5.	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,6	82,5	1,96
6.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,6	41,3	1,63
7.	Фрукты свежие (груши., яблоки, мандарины)	100	0,5	0,0	10,6	41,0	22,50
	Итого:	660	19,9	16,7	92,1	592,3	109,38
ОБЕД							
1.	Борщ со сметаной	210	1,6	5,6	8,6	90,4	12,04
2.	Птица, тушённая в соусе с овощами 90/160	250	11,9	14,4	26,3	282,2	51,30
3.	Салат из свеклы с зеленым горошком	80	1,3	3,3	6,5	61,7	13,72
4.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	17,2	82,6	3,25
5.	Хлеб пшеничный	70	4,7	0,6	35,1	164,9	3,92
6.	Сок натуральный фруктовый	200	1,0	0,0	20,2	84,9	21,00
7.							
	Итого:	860	23,8	24,5	113,9	766,7	105,23

Исполнитель: повар

(подпись)

Г. А. Фастовцова
 (Ф.И.О.)

