



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

Меню горячего питания  
 для обучающихся 7 – 11 лет

«14» марта 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ЗАВТРАК</b>							
1.	Рыба, тушенная в томате с овощами	90	13,5	12,2	8,5	148,0	74,88
2.	Картофельное пюре	150	3,2	8,3	21,8	189,0	18,05
3.	Какао с молоком	200	4,1	3,5	17,6	118,6	9,81
4.	Хлеб пшеничный	25	1,7	0,2	12,5	58,9	1,40
5.	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	12,0	57,8	2,28
6.	Овощи соленые (огурцы)	60	0,7	0,1	2,3	13,2	7,37
7.							
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>25,5</b>	<b>24,7</b>	<b>74,7</b>	<b>585,5</b>	<b>113,79</b>
<b>ОБЕД</b>							
1.	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,5	3,4	8,0	70,4	8,89
2.	Плов из мяса говядины 90/160	250	11,3	19,6	43,5	390,6	96,95
3.	Салат из квашеной капусты	60	0,8	2,3	3,8	38,6	8,70
4.	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,6	82,5	1,96
5.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,6	41,3	1,63
6.	Кофейный напиток с молоком	200	6,1	2,7	16,0	101,0	11,86
7.	Фрукты свежие (груши, яблоки, мандарины.)	100	0,5	0,0	10,6	41,0	22,50
	<b>Итого:</b>	<b>870</b>	<b>24,2</b>	<b>28,6</b>	<b>108,0</b>	<b>765,4</b>	<b>152,49</b>

Исполнитель: повар

(подпись)

Г. А. Фастовцова  
 (Ф.И.О.)