



Утверждено:
Директор МБОУ СОШ № 15
ст. Бузниковской
М. И. Евсина
2024г.

Меню горячего питания
для обучающихся 7 – 11 лет

« 5 » марта 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК							
1.	Пудинг из творога запеченный со сметаной 160/15	175	15,6	13,9	42,0	363,8	69,83
2.	Чай с молоком	200	1,6	1,1	8,7	50,9	4,06
3.	Хлеб пшеничный	25	1,7	0,2	12,5	58,9	1,40
4.	Кондитерское изделие (печенье)	20	1,5	1,9	14,8	70,4	5,50
5.	Фрукты свежие (груши, яблоки, мандарины)	100	0,5	0,0	10,6	41,0	22,50
6.							
Итого:		520	20,9	17,1	88,6	585,0	103,29
ОБЕД							
1.	Суп-лапша домашняя	200	2,2	4,6	11,1	96,0	8,61
2.	Котлеты рубленные из птицы с соусом 100/20	120	15,6	13,7	15,5	269,7	35,35
3.	Каша гречневая вязкая	150	4,5	7,1	22,4	170,8	10,17
4.	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,6	15,3
5.	Хлеб пшеничный	25	1,7	0,2	12,5	58,9	1,40
6.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,6	41,3	1,63
7.	Сок натуральный фруктовый	200	1,0	0,0	20,2	84,9	21,00
8.							
Итого:		780	27,3	29,0	92,1	759,2	93,46

Исполнитель: повар


(подпись)

Г. А. Фостонцова
(Ф.И.О.)

