



Утверждаю:  
Директор МБОУСОШ № 15  
ст. Бузиновской  
М. И. Евсин  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г.

Меню горячего питания  
для обучающихся 7 – 11 лет

« 6 » *июня* 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ЗАВТРАК</b>							
1.	Суп молочный с макаронными изделиями	250	6,9	5,7	22,3	167,8	13,34
2.	Какао с молоком	200	4,1	3,5	17,6	118,6	9,81
3.	Бутерброд с маслом и сыром, 35/10/15	60	6,0	11,9	17,7	202,3	23,40
4.	Хлеб пшеничный	25	1,7	0,2	12,5	58,9	1,40
5.	Фрукты свежие (груши, яблоки, мандарины.)	100	0,5	0,0	10,6	41,0	22,50
6.							
<b>Итого:</b>		<b>635,0</b>	<b>19,2</b>	<b>21,3</b>	<b>80,7</b>	<b>588,6</b>	<b>70,45</b>
<b>ОБЕД</b>							
1.	Суп картофельный с клецками	200	3,6	4,0	29,3	156,3	10,91
2.	Тефтели из мяса говядины	90	14,3	15,8	11,8	231,3	29,40
3.	Капуста тушеная	180	6,1	8,3	19,3	169,2	18,30
4.	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,6	82,5	1,96
5.	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	12,0	57,8	2,28
6.	Фрукты свежие (груши, яблоки, мандарины)	100	0,5	0,0	10,6	41,0	22,50
7.	Чай с лимоном и сахаром, 200/7/7	200	0,3	0,0	6,7	27,9	2,77
<b>Итого:</b>		<b>840</b>	<b>29,5</b>	<b>28,8</b>	<b>107,3</b>	<b>766,0</b>	<b>88,12</b>

Исполнитель: повар

  
(подпись)

Г. А. Фастовцова  
(Ф.И.О.)

