



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

Меню горячего питания
для обучающихся 7 – 11 лет

« 7 » марта 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК							
1.	Котлета по - хлыновски (из мяса говядины)	100	6,7	11,0	9,8	164,9	35,49
2.	Картофельное пюре	150	3,2	8,3	21,8	189,0	18,05
3.	Икра свекольная	60	1,4	4,5	6,3	70,3	6,43
4.	Компот из свежих фруктов	200	0,3	0,1	10,3	42,8	7,71
5.	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,6	82,5	1,96
6.	Фрукты свежие (груши., яблоки, мандарины)	100	0,5	0,0	10,6	41,0	22,50
	Итого	645	14,4	24,2	76,4	590,5	92,14
ОБЕД							
1.	Суп картофельный с горохом	200	5,0	4,5	17,8	133,6	9,46
2.	Биточек из мяса говядины	90	16,3	13,0	14,4	239,4	34,15
3.	Каша ячневая вязкая	150	3,2	6,0	21,3	153,0	5,80
4.	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,1	1,9	0,5	36,3	7,49
5.	Хлеб пшеничный	25	1,7	0,2	12,5	58,9	1,40
6.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	17,2	82,6	3,25
7.	Сок натуральный фруктовый	200	1,0	0,0	20,2	84,9	21,00
	Итого:	775	30,5	26,2	103,9	788,7	82,55

Исполнитель: повар

(подпись)

Г. А. Фастовцова
(Ф.И.О.)

