



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 15
г. 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.	Запеканка из творога со сгущенным молоком 145/20	165	12,9	12,8	30,6	319,3	69,66
2.	Чай с лимоном и сахаром, 200/7/7	200	0,3	0,0	6,7	27,9	2,77
3.	Бутерброд с маслом и сыром, 35/10/15	60	6,0	11,9	17,7	202,3	23,40
4.	Фрукты свежие (груши, яблоки, мандарины)	100	0,5	0,0	10,6	41,0	8,50
7.							
	Итого:	525	19,7	24,7	65,6	590,5	104,33
ОБЕД							
1.	Суп с макаронными изделиями и картофелем	200	2,2	2,3	7,9	61,6	8,75
2.	Овощи свежие (помидоры)	60	0,4	0,0	2,5	11,4	15,96
3.	Азу (мясо говядины) 90/160	250	17,4	13,4	24,3	302,5	123,49
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.	Сок натуральный фруктовый	200	1,0	0,0	20,2	84,9	21,00
7.	Кондитерское изделия (печенье)	40	3,0	4,7	30,0	166,9	11,00
	Итого:	820	28,7	21,1	114,5	767,6	184,44

Исполнитель: повар

(подпись)

Г. А. Фастовцова
(Ф.И.О.)

