

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

Меню горячего питания
 для обучающихся 7 – 11 лет

« 4 » марта 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК							
1.	Омлет с сыром	150	12,3	15,8	8,7	340,5	52,32
2.	Икра кабачковая (промышленного производства)	60	1,0	3,2	5,4	54,6	14,49
3.	Компот из свежих фруктов	200	0,3	0,1	10,3	42,8	7,71
4.	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,2	15,0	70,7	1,68
5.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,6	41,3	1,63
6.	Фрукты свежие (груши, яблоки., мандарины)	100	0,5	0,0	10,6	41,0	8,50
	Итого:	565	17,8	19,6	58,6	590,9	86,33
ОБЕД							
1.	Рассольник ленинградский	200	2,4	3,6	16,1	108,0	9,77
2.	Биточек из мяса говядины	90	16,3	13,0	14,4	239,4	34,15
3.	Рагу из овощей	150	3,0	10,5	17,3	187,5	17,25
4.	Овощи свежие (помидоры)	60	0,4	0,0	2,5	11,4	15,96
5.	Хлеб пшеничный	25	1,7	0,2	12,5	58,9	1,40
6.	Хлеб ржаной	35	2,3	0,4	12,0	57,8	2,28
7.	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0,0	26,4	106,4	5,31
	Итого:	760	26,3	27,6	101,2	769,4	86,12

Исполнитель: повар

(подпись)

Г. А. Фастовнова
 (Ф.И.О.)

