



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

Меню горячего питания
для обучающихся 7 – 11 лет

« 01 » февраля 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК							
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.							
	Итого:	635,0	19,2	21,3	80,7	588,6	70,45
ОБЕД							
1.	Суп картофельный с клецками	200	3,6	4,0	29,3	156,3	10,61
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
	Итого:	840	29,5	28,8	107,3	766,0	87,82

Исполнитель: повар

(подпись)

Г. А. Фастовцова
(Ф.И.О.)

