



Утверждаю:
Директор МБОУСОШ № 15
ул. Бузниковской
М. И. Евсин
« » 2024г.

Меню горячего питания
для обучающихся 7 – 11 лет

«22» февраля 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	35,31
2.	Картофельное пюре	150	3,2	8,3	21,8	189,0	16,97
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	90,88
ОБЕД							
1.	Суп картофельный с горохом	200	5,0	4,5	17,8	133,6	9,16
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.	Овощи соленные (огурцы)	60	0,7	0,1	2,3	13,2	7,37
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	31,1	24,4	105,7	765,6	82,13

Исполнитель: повар


(подпись)

Г. А. Фастовнова
(Ф.И.О.)

