



Утверждаю:  
Директор МБОУСОШ № 15  
ст. Бузиновской  
М. И. Евсин  
2024г.

Меню горячего питания  
для обучающихся 7 – 11 лет

«28» февраля 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ЗАВТРАК</b>							
1.	Салат из белокочанной капусты	60	0,8	1,9	3,9	36,2	4,84
2.	Гуляш из мяса говядины	90	10,1	5,9	4,8	112,7	52,51
3.	Каша гречневая вязкая	150	4,5	7,1	22,4	170,8	10,17
4.	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0,0	26,4	106,4	5,31
5.	Хлеб пшеничный	35	2,4	0,3	17,6	82,5	1,96
6.	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,6	41,3	1,63
7.	Фрукты свежие (груши, яблоки, мандарины)	100	0,5	0,0	10,6	41,0	22,50
	<b>Итого:</b>	<b>660</b>	<b>20,1</b>	<b>15,5</b>	<b>94,2</b>	<b>590,9</b>	<b>98,92</b>
<b>ОБЕД</b>							
1.	Борщ со сметаной	210	1,6	5,6	8,6	90,4	11,92
2.	Птица, тушённая в соусе с овощами 90/160	250	11,9	14,4	26,3	282,2	50,79
3.	Салат из свеклы с зеленым горошком	80	1,3	3,3	6,5	61,7	13,72
4.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	17,2	82,6	3,25
5.	Хлеб пшеничный	70	4,7	0,6	35,1	164,9	3,92
6.	Сок натуральный фруктовый	200	1,0	0,0	20,2	84,9	21,00
7.							
	<b>Итого:</b>	<b>860</b>	<b>23,8</b>	<b>24,5</b>	<b>113,9</b>	<b>766,7</b>	<b>104,60</b>

Исполнитель: повар

  
(подпись)

Г. А. Фастовцова  
(Ф.И.О)

