



УТВЕРЖДАЮ  
Директор MAOU СОШ \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

### Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

« 28 » 11 2024г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Нарезка из свежих огурцов с маслом	60	0,42	3,05	1,14	47,46	20,72
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курицей	200	5,34	5,66	25,60	130,00	17,83
Суфле рыбное со сметанно-томатным соусом	100/30	11,10	12,33	21,11	274,11	53,71
Пюре картофельное	150	3,25	6,70	22,01	143,76	28,60
Напиток из смородины	200	0,00	0,00	20,00	80,00	11,62
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
<b>Стоимость дня</b>	<b>815</b>	<b>25,81</b>	<b>28,54</b>	<b>122,81</b>	<b>815,33</b>	<b>138,40</b>

« 29 » 11 2024г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат овощной	60	0,68	5,54	3,90	50,50	9,79
Суп - пюре овощной с птицей и гренками	250	6,51	10,04	12,14	155,00	45,90
Плов с мясом	220	13,40	10,60	45,63	383,33	64,43
Чай с лимоном и апельсином	200	0,20	0,00	15,50	62,80	11,06
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	40	2,64	0,48	13,68	68,80	3,45
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
<b>Стоимость дня</b>	<b>820</b>	<b>27,48</b>	<b>27,16</b>	<b>115,25</b>	<b>817,43</b>	<b>138,40</b>

Зав. Столовой \_\_\_\_\_

Мед. Работник \_\_\_\_\_

