



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ СОШ



## МЕНЮ

### Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

1 день

« 02 » 12 2024г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат из моркови с сыром	60	1,15	2,08	6,69	53,69	11,10
Суп овощной с птицей и сухариками	200	1,98	7,23	18,43	167,75	16,62
Филе рыбы" Морской замок"	90	17,32	11,27	8,73	171,43	68,47
Пюре картофельное	150	3,25	4,70	22,01	143,76	25,82
Компот из ягодно-яблочной смеси	200	0,78	0,85	13,68	55,88	8,31
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	50	1,79	0,29	23,50	103,29	4,31
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	50	1,97	0,50	24,40	97,00	3,77
<b>Стоимость дня</b>	<b>800</b>	<b>28,24</b>	<b>26,92</b>	<b>117,44</b>	<b>792,80</b>	<b>138,40</b>

2 день

« 03 » 12 2024г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Кукуруза консервированная	60	2,59	0,39	10,99	69,99	26,93
Суп -лапша с птицей	220	3,81	7,28	14,66	132,00	23,90
Плов с мясом	200	14,40	12,00	32,63	228,33	58,72
Отвар из шиповника	200	0,68	0,28	11,64	104,68	9,40
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	20	0,70	0,10	9,40	41,30	1,72
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	30	1,97	0,25	13,28	90,00	2,26
Печенье в индивидуальной упаковке	50	3,50	8,00	28,00	196,00	15,47
<b>Стоимость дня</b>	<b>780</b>	<b>27,65</b>	<b>28,30</b>	<b>120,60</b>	<b>862,30</b>	<b>138,40</b>

Зав. Столовой \_\_\_\_\_

Мед. Работник \_\_\_\_\_

