

МЕНЮ

на 02.04.2025 г.

для учащихся детей от 7 до 11 лет

3 день



№ п/п	Пищевая ценность				Выход, гр.	Наименование блюда	Стоимость питания
	Белки	Жиры	Углев.	К/КАЛ.			
1	17,44	16,76	16,28	286,00	90	Котлеты рубленые из мяса птицы	48,64
2	0,58	1,76	2,38	27,69	30	Соус красный основной	1,18
3	4,58	4,99	20,53	145,50	150	Каша гречневая с маслом сливочным	15,75
5	0,52	0,18	28,86	122,60	200	Компот из ягод и плодов свежемороженых	18,34
6	2,52	0,63	16,20	74,25	30	Хлеб ржано- пшеничный	3,46
7	2,37	0,50	14,49	70,20	30	Хлеб пшеничный	3,07
	28,01	24,62	98,74	726,24		Итого	90,44

Бухгалтер Поваляева И.С.

МЕНЮ

на 02.04.2025 г.

для учащихся с 12 лет и старше и детей СВО

3 день



№ п/п	Пищевая ценность				Выход, гр.	Наименование блюда	Стоимость питания
	Белки	Жиры	Углев.	К/КАЛ.			
1	17,44	16,76	16,28	286,00	90	Котлеты рубленные из мяса птицы	48,64
2	0,58	1,76	2,38	27,69	30	Соус красный основной	1,18
3	4,58	4,99	20,53	145,50	150	Каша гречневая с маслом сливочным	15,75
5	0,52	0,18	28,86	122,60	200	Компот из ягод и плодов свежемороженых	18,34
6	2,52	0,63	16,20	74,25	30	Хлеб ржано- пшеничный	3,46
7	2,37	0,30	14,49	70,20	30	Хлеб пшеничный	3,07
	28,01	24,62	98,74	726,24		Итого	90,44

Бухгалтер Поваляева И.С.

МЕНЮ

на 03.04.2025 г.

для учащихся детей от 7 до 11 лет

4 день



№ п/п	Пищевая ценность				Выход, гр.	Наименование блюда	Стоимость питания
	Белки	Жиры	Углев.	К/КАЛ.			
1	7,74	4,16	10,82	130,50	90	Котлета рыбная	32,82
2	0,58	1,76	2,38	27,69	30	Соус красный основной	1,18
3	3,06	4,80	20,44	137,25	150	Пюре картофельное с маслом сливочным	28,59
3	1,00	0,00	20,20	84,40	200	Сок фруктовый	19,52
5	2,52	0,63	16,20	74,25	30	Хлеб ржано- пшеничный	3,46
6	2,37	0,30	14,49	70,20	30	Хлеб пшеничный	3,07
	17,27	11,65	84,53	524,29		Итого	88,64

Бухгалтер Поваляева И.С.