



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Комбинат «Школьного питания»



Власенко Е.Н.

МЕНЮ для учащихся 7-11 лет

(в т.ч. для детей с ОВЗ и детей-инвалидов)

По столовой МБОУ СОШ № 28

На «19» _____ 2024 г.

Неделя: вторая

День: 11 (пятница)

Наименование	масса порции в г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал	Цена
Завтрак						
Салат из квашеной капусты (капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное)	60	1,0	3,0	2,1	39,4	7,42
Рыба припущенная (филе горбуши, лук, масло сливочное)	95	16,9	9,3	0,9	160,4	79,23
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное)	150	3,1	4,8	20,4	137,3	11,87
Компот из яблок	200	0,2	0,2	14,9	62,7	4,41
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,7	70,3	2,04
Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	7,9	39,1	1,80
Итого:	555	24,7	17,7	60,9	509,2	106,77
Обед						
Овощи натуральные соленые (огурцы)	60	0,5	0,1	1,0	6,0	6,27
Щи из свежей капусты с картофелем (капуста, картофель, морковь, лук)	200	1,4	2,2	6,3	56,0	4,96
Тефтели с соусом сметанным с томатом (свинина, хлеб пшеничный, лук репчатый, сметана, мука пшеничная, паста томатная)	90/30	18,3	19,9	15,4	319,5	27,95
Рагу из овощей (картофель, морковь, лук, капуста, сметана, масло сливочное)	155	2,6	16,2	12,7	209,6	18,40
Чай с лимоном	200	0,3	0,0	9,3	38,2	2,70
Хлеб пшеничный	40	2,9	0,3	19,6	93,7	2,72
Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	11,9	58,7	2,70
Итого:	805	28,0	39,0	76,2	781,7	65,70

Заведующий производством

В. Кимочкин в.м.