



**МЕНЮ для учащихся 7-11 лет**  
(в т.ч. для детей с ОВЗ и детей-инвалидов)

По столовой МБОУ СОШ №  
На « 21 » марта 2025 г

Неделя: первая  
День: 5 (пятница)

Наименование	масса порции в г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал	Цена
<b>Завтрак</b>						
Овощи натуральные солёные (огурцы)	60	0,5	0,1	1,0	6,0	7,26
Шницель рыбный натуральный <i>(горбуша, лук, зелень петрушки, яйцо, сухари панировочные)</i>	95	12,5	9,2	8,3	165,4	59,89
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная) <i>(капуста, морковь, лук, картофель, молоко, масло сливочное)</i>	150	2,9	4,1	15,2	112,3	14,11
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	25,00
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,7	70,3	2,23
Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	7,9	39,1	2,00
Итого:	555	20,0	14,2	79,7	529,5	110,49
<b>Обед</b>						
Салат из квашеной капусты <i>(капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное)</i>	60	1,0	3,0	2,1	39,4	8,53
Рассольник ленинградский <i>(картофель, морковь, лук, крупа перловая, огурцы солёные)</i>	200	1,6	2,3	9,6	70,0	8,17
Птица, тушеная в соусе <i>(мясо птицы, сметана, мука пшеничная, паста томатная)</i>	90	13,7	9,4	2,1	159,6	36,88
Макаронные изделия отварные	150	5,4	5,8	30,4	195,7	7,59
Кисель из кураги	200	0,9	0,1	21,7	110,7	9,32
Хлеб пшеничный	40	2,9	0,3	19,6	93,7	2,97
Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	11,9	58,7	3,01
Плоды свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47,0	8,65
Итого:	870	27,9	21,6	107,2	774,8	85,12

Заведующий производством

Неликина Неликина М.А.