

Утверждаю:
 Директор МБОУ СОШ № 11
 Г.С. Шевченко
 " 14 " октября 2025г.

Меню горячего питания
 1 - 4 классов



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции г	Стоимость руб.	Пищевые вещества, энергия, витамины и минеральные вещества			
			Б	Ж	У	Ккал
Зеленый горошек консервированный пром. производства	60	20,09	1,9	0,1	3,9	24,0
Плов из мяса птицы	240	47,18	17,8	17,8	32,6	369,6
Йогурт м.д.ж.2,5% в пром.упаковке	200	53,22	10,0	5,0	7,0	118,0
Хлеб пшеничный	35	2,59	0,3	0,0	17,0	73,0
Хлеб ржаной	20	1,80	1,0	0,7	6,7	35,0
ИТОГО	555,0	124,88	31,0	23,6	67,2	619,6
Салат из свеклы	60	4,12	1,0	1,8	5,0	40,2
Суп крестьянский с крупой	200	4,77	2,1	4,2	11,4	92,8
Голубцы ленивые	90	13,98	6,1	7,0	5,6	112,5
Каша Ячневая рассыпчатая	150	9,31	4,7	9,2	30,9	231,0
Компот из свежих фруктов	200	6,51	0,2	0,0	3,6	140,0
Хлеб пшеничный	45	3,33	0,4	0,1	21,9	93,9
Хлеб ржаной	30	2,70	1,5	1,1	10,1	52,5
ИТОГО	775,0	44,72	16,0	23,4	88,6	762,9
ВСЕГО 2 день	1330,0	169,6	46,9	47,0	155,8	1382,5