



МЕНЮ

столовой МАОУ СОШ № 5

на « 25 » февраля 2025 год

Наименование блюд	Энергетическая ценность				Выход (гр)	Цена (руб.)
	Ккал	Белки	Жиры	углеводы		
Завтрак: 1-4 классы						
1. Салат морковный	65,95	0,48	5,06	4,14	460	
2. Творог по-домашнему						
3. (курица)	269,46	15,81	10,18	24,45	400	
4. Чай с сахаром и лимоном	44,49	0,26	0,03	11,26	400	
5. Желе фруктовое	125	4,0	0,5	26,0	150	
Итого:						104.57
Обед: 1-4 классы						
1. Салат из св. капусты с						
2. кукурузой и морковью	55,408	1,026	3,644	4,626	460	
3. Борщ с капустой и картофелем						
4. на курице со сметаной	108,54	3,41	4,03	4,48	400	
5. Мясное пюре (свинина)	195,39	12,13	13,95	4,39	490	
6. Картофельная запеканка	143,38	6,54	3,14	29,42	4150	
7. Компот из фруктов	89,33	0,54	0,22	18,41	400	
8. Желе фруктовое	45	2,4	0,3	15,6	130	
Итого:	80	2,4	0,4	16,8	140	104.51
Завтрак : 5-11 классы						
1. Салат морковный	49,95	1,3	5,1	6,9	400	
2. Творог по-домашнему						
3. (курица)	302,45	18,92	12,42	29,48	400	
4. Чай с сахаром и лимоном	44,49	0,26	0,03	11,26	400	
5. Желе фруктовое	150	4,8	0,6	31,2	160	
6.						115-85
7.						
8.						
Итого:						
Обед: 5-11 классы						
1. Салат из св. капусты с						
2. кукурузой и морковью	44,845	32,468	0,2	2,45	400	
3. Борщ с капустой и картофелем						
4. на курице со сметаной	124,05	4,28	6,44	12,83	400	
5. Мясное пюре (свинина)	194,15	12,14	14,12	3,66	400	
6. Картофельная запеканка	214,85	4,6	5,61	34,33	4180	
7. Компот из фруктов	89,33	0,54	0,22	18,41	400	
8. Желе фруктовое	100	3,2	0,4	20,8	400	
Итого:	100	3,0	0,5	21,0	150	115-85

Зав. производством

Т.Л. Витомская

Т.Л. Витомская