

СОГЛАСОВАНО:

Директор МАОУ СОШ № 5

А.В. Коровин

« 14 » 02 2025 год

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Рыбина В.Г.

« 14 » 02 2025 год

МЕНЮ

СТОЛОВОЙ МАОУ СОШ № 5

на « 14 » февраля 2024 год

Наименование блюд	Энергетическая ценность				Выход (гр)	Цена (руб.)
	Ккал	Белки	Жиры	углеводы		
Завтрак: 1-4 классы						
1. Запеканка творожная						
2. Золотистая	414,428	16,681	15,863	52,035	4/150	
3. Чай с шиповником	53,93	0,3	0,06	12,5	1/200	
4. Желе мятно-лимонное	100	3,2	0,4	20,8	4/40	
5. Яблоко св	30,5	0,6	0,6	14,7	4/150	
Итого:						104-57
Обед: 1-4 классы						
1. Суп морковный	65,95	0,48	5,06	4,14	1/60	
2. Суп картофель с мясом						
3. Вареники с капустой	133,02	8,02	5,58	12,6	1/200	
4. Творожник из сметаны						
5. Свинина с картофелем	162,55	11,57	9,56	6,91	4/110	
6. Картофель отварной	162,16	3,14	6,05	25,2	4/150	
7. Кокорос из св. филе	62,69	0,16	0,16	14,9	4/200	
8. Желе мятно-лимонное	100	3,2	0,4	20,8	4/40	
Итого:	80	2,4	0,4	16,8	1/40	104-57
Завтрак : 5-11 классы						
1. Запеканка творожная						
2. Золотистая	556,57	22,148	21,15	69,38	4/200	
3. Чай с шиповником	53,93	0,3	0,06	12,5	1/200	
4. Желе мятно-лимонное	125	4,0	0,5	26,0	4/50	
5. Яблоко св	30,5	0,6	0,6	14,7	4/150	
6.						115-85
7.						
8.						
Итого:						
Обед: 5-11 классы						
1. Суп морковный	49,95	1,3	5,1	6,9	4/100	
2. Суп картофель с мясом						
3. Вареники	166,31	10,03	6,98	15,45	4/250	
4. Творожник из сметаны						
5. Свинина с картофелем	191,46	12,45	11,92	7,46	4/120	
6. Картофель отварной	189,49	3,48	5,82	30,41	1/180	
7. Кокорос из св. филе	62,69	0,16	0,16	14,9	4/200	
8. Желе мятно-лимонное	100	3,2	0,4	20,8	4/40	
Итого:	100	3,0	0,5	21,0	4/50	115-85

Зав. производством

Т.Л. Витомская