



МЕНЮ

СТОЛОВОЙ МАОУ СОШ № 5

на « 21 » апреля 2025 год

Наименование блюд	Энергетическая ценность				Выход (гр)	Цена (руб.)
	Ккал	Белки	Жиры	углеводы		
Завтрак: 1-4 классы						
1. Масло сливочное	66,1	0,08	4,25	0,13	410	
2. Пудинг из творога						
3. В соусе сливочном из яиц	391,81	19,48	10,58	28,23	4150	
4. Торт с шоколадом	53,93	0,3	0,06	12,5	1200	
5. Желе мягелелелелел	100	3,2	0,4	20,8	140	
Итого:	40,5	0,6	0,6	14,4	1150	104,57
Обед: 1- 4 классы						
1. Суп из о/к картофеля	52,9	0,99	4,1	24,95	160	
2. Суп из овощей на						
3. Суп суп со сметаной	104,44	3,38	6,1	8,89	1210	
4. Жаркое по-домашнему						
5. (свинина)	308,32	14,82	12,63	29,6	4800	
6. Картофель с св. салатом	62,69	0,16	0,16	14,9	1200	
7. Желе мягелелелелел	100	3,2	0,4	20,8	140	
8. Желе фрукто-мелел.	120	3,6	0,6	25,2	160	
Итого:						104,57
Завтрак : 5-11 классы						
1. Масло сливочное	66,1	0,08	4,25	0,13	410	
2. Пудинг из творога						
3. В соусе сливочном из яиц	390,68	19,44	10,51	28,23	4800	
4. Торт с шоколадом	53,93	0,3	0,06	12,5	1200	
5. Желе мягелелелелел	125	4,0	0,5	26,0	150	
6. Желе св	40,5	0,6	0,6	14,4	4150	
7.						
8.						115-85
Итого:						
Обед: 5-11 классы						
1. Суп из о/к картофеля	43,09	1,41	5,18	4,83	4800	
2. Суп из овощей на						
3. Суп суп со сметаной	120,21	4,2	6,53	11,02	4260	
4. Жаркое по-домашнему						
5. (свинина)	364,45	11,38	14,54	35,63	4800	
6. Картофель с св. салатом	62,69	0,16	0,16	14,9	1200	
7. Желе мягелелелелел	125	4,0	0,5	26,0	1150	
8. Желе фрукто-мелел.	120	3,6	0,6	25,2	160	
Итого:						115-85

Зав. производством

Т.Л. Витомская