

СОГЛАСОВАНО:  
Директор МАОУ СОШ № 5  
А.В. Коровин  
« 11 » 03 2025 год

УТВЕРЖДАЮ:  
ИП. Рыбина В.Г.  
« 11 » 03 2025 год

## МЕНЮ

столовой МАОУ СОШ № 5  
на « 11 » марта 2025 год

Наименование блюд	Энергетическая ценность				Выход (гр)	Цена (руб.)
	Ккал	Белки	Жиры	углеводы		
Завтрак: 1-4 классы						
1. Икра морковная	54,72	1,208	0,061	12,33	1/60	
2. Плов с отв птицей	357,29	19,59	13,49	38,63	1/200	
3. Чай с сах и м.мол	47,49	0,26	0,03	11,26	1/200	
4. Желе печеночное	100	3,2	0,4	20,8	1/40	
5.						
Итого:						104,57
Обед: 1-4 классы						
1. Салат карт с кукур						
2. и морковкой	47,96	0,98	2,32	5,85	1/60	
3. Борщ с капустой и						
4. карт на кур бул со смет	108,54	3,41	4,03	4,48	1/210	
5. Месо тушеное (свиная)	195,39	12,13	13,95	4,39	1/90	
6. Карш зреневая рас	143,38	6,54	3,14	29,72	1/150	
7. Намебок и шиповн	89,38	0,54	0,22	18,41	1/200	
8. Желе печеночное	45	2,4	0,3	15,6	1/30	
Итого:	80	2,4	0,4	16,8	1/40	104,57
Завтрак : 5-11 классы						
1. Икра морковная	91,2	2,014	0,102	20,55	1/100	
2. Плов с отв птицей	395,06	23,08	15,96	40,69	1/240	
3. Чай с сах и м.мол	47,49	0,26	0,03	11,26	1/200	
4. Желе печеночное	125	4,0	0,5	26,0	1/50	
5.						
6.						115-85
7.						
8.						
Итого:						
Обед: 5-11 классы						
1. Салат карт с кукур						
2. и морковкой	49,93	1,63	3,84	9,45	1/100	
3. Борщ с капустой и						
4. карт на кур бул со смет	124,05	4,28	6,44	13,83	1/260	
5. Месо тушеное (свиная)	194,15	12,14	14,12	3,66	1/100	
6. Карш зреневая рас	214,85	7,6	5,61	34,33	1/180	
7. Намебок и шиповн	89,33	0,54	0,22	18,41	1/200	
8. Желе печеночное	100	3,2	0,4	20,8	1/40	
Итого:	100	3,0	0,5	21,0	1/50	115-85

Зав. производством

Т.Л. Витомская