

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МБОУ «СОШ № 48 г. Нижнеудинск»

С.А Быкова

МЕНЮ

«16» Октября 2024 г.

№	Наименование блюда	Масса порции	Калорийность порции	Стоимость
Для организации бесплатного питания 7 – 10 лет				
1	Винегрет овощной	30гр	58	3-39
2	Суп картофельный с курицей с клецками	250гр	158	21-11
3	Макароны отварные со сливочным маслом	100гр	107	4-65
4	Бефстроганов	50гр	95	30-81
5	Кисель из повидла	200мл	112	8-15
6	Хлеб пшеничный	25гр	46	2-45
7	Хлеб ржаной	25гр	45	2-85
8	Мандарин	70гр	25	22-75
Итого			621 ккал	96-16
Для организации бесплатного питания 11 – 18 лет				
1	Винегрет овощной	60гр	170	6-88
2	Суп картофельный с курицей с клецками	250гр	158	21-11
3	Макароны отварные со сливочным маслом	180гр	194	7-08
4	Бефстроганов	50гр	95	30-81
5	Кисель из повидла	200мг	112	8-15
6	Хлеб пшеничный	25гр	46	2-45
7	Хлеб ржаной	25гр	45	2-85
8	Мандарин	70гр	25	22-75
Итого			820 ккал	102-08

Шеф – повар:

А С Алексеева

МЕНЮ О.В.З

Возрастная категория: 11-18 лет

стоимость дето дня: 205-07

Утверждаю:

С А Быкова



(Завтрак)

Дата: «16» Октября 2024 г.

Выход	Наименование блюда	Калорийность порции	Цена
200гр	Каша молочная вязкая из крупы Геркулес со сливочным маслом	345	14-14
200мл	Кофейный напиток	91	6-33
100гр	Йогурт	70	31-00
70гр	Мандарин	38	22-75
60/40	Бутерброд (хлеб пшеничный) с сыром	180	35-09

(Обед)

Выход	Наименование блюда	Калорийность порции	Цена
250гр	Суп картофельный с клецками с курицей	158	21-11
30гр	Винегрет овощной	170	3-39
100гр	Макароны отварные со сливочным маслом	194	4-65
50гр	Бефстроганов	48	30-81
70гр	Мандарин	38	22-75
50гр	Хлеб пшеничный	46	4-90
200мл	Кисель из повидла	112	8-15

Шеф - повар:

А.С. Алексеева