



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «СОШ № 48 г. Нижнеудинск»

С А Быкова

МЕНЮ

«18» Октября 2024 г.

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Калорийность порции	Стоимость
Для организации бесплатного питания 7 – 11 лет				
1	Винегрет овощной	60гр	51	6-88
2	Суп с рыбными консервами	250гр	129	14-71
3	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом	100гр	80	5-06
4	Тефтели из мяса говядины	100гр	169	44-00
5	Сок фруктовый	200гр	155	18-40
6	Хлеб пшеничный	25гр	46	2-45
7	Хлеб ржаной	25гр	46	2-85
Итого			649 ккал	94-35
Для организации бесплатного питания 11 – 18 лет				
1	Винегрет овощной	100гр	170	9-89
2	Суп с рыбными консервами	250гр	129	14-71
3	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом	180гр	150	9-06
4	Тефтели из мяса говядины	100гр	169	44-00
5	Сок фруктовый	200гр	155	18-40
6	Хлеб ржаной	25гр	46	2-85
7	Хлеб пшеничный	25гр	45	2-45
8	Яблоко	130гр	51	26-00
Итого			883 ккал	127-36

Шеф – повар:

А С Алексеева

МЕНЮ

Возрастная категория: 11-18 лет

стоимость дето дня: 231-11



Утверждаю:

[Handwritten signature]

С А Быкова

(Завтрак)

Дата: «18» Октября 2024 г.

Выход	Наименование блюда	Калорийность порции	Цена
200гр	Каша молочная рисовая вязкая с маслом сливочным	380	20-47
60/40	Бутерброды (хлеб пшеничный) с маслом сливочным	200	35-54
200мл	Какао с молоком	119	10-84
100гр	Йогурт	70	31-00
15гр	Сыр твердый порциями	51	9-90

(Обед)

Выход	Наименование блюда	Калорийность порции	Цена
250гр	Суп с рыбными консервами	129	14-71
100гр	Винегрет овощной	170	9-89
100гр	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом	150	5-06
100гр	Тефтели из мяса говядины п/ф в молочном соусе	169	44-00
200	Сок фруктовый	63	18-40
25гр	Хлеб пшеничный	75	2-45
25гр	Хлеб ржаной	56	2-85
130гр	Яблоко	45	26-00

Шеф- повар

[Handwritten signature]

А С Алексеев