



МЕНЮ

21.01.2026

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ

Директор школы

УТВЕРЖДАЮ:

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
45/242/Т/т/к	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С ФОРЕЛЬЮ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	80/40	213	7,80	15,90	12,35
84/Т/т/к	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	205	7,30	9,80	9,10
304/Т/т/к	ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ ТИЛЦЫ (КУРЫ)	300	505	17,80	21,60	64,80
442/2/Т/т/к	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	100	1,40	0,40	22,80
1/Т/т/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,40	13,40
2/Т/т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,84	20,78
3/1/Т/т/к	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
438/2011	БУЛОЧКА С КОРИЦЕЙ	75	228	6,00	2,25	49,50
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 319-04 руб.		1 140	1 525	51,70	55,69	201,23

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

И. В. Горюхова
И. А. Коробов