

Утверждаю:

Заведующая филиалом
Банникова С.Н.



Меню 8 сентября 2026г. 7-11 лет 16 чел						
Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		19,4	19,9	82,5	586,6	
огурцы консервированные	60	0,5	0,1	1,0	7	
бедро куриное запеченое	90	13,3	13,6	0,6	178	
картофель толченый по -деревенски	150	3,4	5,8	29,4	184	
сок яблочный	200	0,5	0,0	34,0	138	
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41	
хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	39	
ИТОГО:						0,00

повар  Батеко Н.А.

Утверждаю:



Заведующая филиалом
Банникова С.Н.

Меню
8 сентября 2026г. 12-16 лет 23 чел

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		23,4	23,3	86,8	649,7	
огурцы консервированные	100	0,8	0,1	1,6	11	
бедро куриное запеченое	100	15,5	15,1	0,7	201	
картофель толченый по -деревенски	180	4,9	7,7	33,0	221	
сок яблочный	200	0,5	0,0	34,0	138	
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41	
хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	39	
ИТОГО:						0,00

повар

Бат

Батеко Н.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая филиалом
Майская ООШ С.Н. Банникова

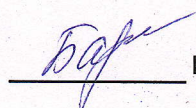
МЕНЮ

на 8 сентября 2026

Дети ОВЗ, СВО- 10 человек

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	выход в граммах	ЭН. цен-ть (Ккал)	стоимость
салат овощной с зеленым горошком	100	90,5	
суп домашний с мясом со сметаной	250/10/5	127	
рыба запеченая с маслом	120/5	211	
рис припущенный	180	196,6	
сок яблочный	200	90	
Хлеб витаминизированный	45	116,8	
хлеб пшеничный	45	81	
ИТОГО СТОИМОСТЬ ОБЕДА		912,90	0,00

Старший повар



Батеко Н.А.