

Утверждаю:



Заведующая филиалом
Банникова С.Н.

Меню 18 сентября 2026г. 7-11 лет 16 чел						
Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		16,4	19,0	84,2	573,2	
салат из свежих помидоров	100.	1,0	5,1	3,5	64	
плов из птицы	200	12,4	13,5	33,2	304	
компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41	
хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	39	
ИТОГО:						0,00

Батеко Н.А.

повар _____

Утверждаю:



Заведующая филиалом
Банникова С.Н.

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

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		19,5	22,3	95,2	658,5	
салат из свежих помидоров	100.	1,0	5,1	3,5	64	
плов из птицы	250	15,5	16,8	44,2	390	
компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41	
хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	39	
ИТОГО:						0,00

Батеко Н.А.

повар

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая филиалом
Майская ООШ _____ с.н.Банникова



МЕНЮ

на 18 сентября 2026 г

Дети ОВЗ- 10чел

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	выход в граммах	эн. цен-ть (Ккал)	стоимость
нарезка из свеклы с огурцами	100	77	24,98
суп картофельный с рыбой	250/50	129	28,57
котлета "Богатырская" из мяса говядины	100	254	41,98
картофель тушеный	180	174	20,28
компот из сухофруктов	200	98,4	3,41
хлеб витаминный	100	116,8	7,74
ИТОГО СТОИМОСТЬ ОБЕДА		849,20	126,96

Старший повар _____ Батеко Н.А.