

Утверждаю:
Заведующая филиалом
Банникова С.Н.

Меню 2 октября 2026г. 7-11лет 13 чел						
Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		18,1	19,4	84,3	584,2	
салат из свеклы с сыром	100	3,7	5,3	8,1	95	16,44
плов из мяса	200	12,5	13,7	36,5	319	77,55
напиток из шиповника	200	0,2	0,0	22,2	90	7,10
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	39	2,31
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41	2,56
ИТОГО:						105,96

Повар-бригадир Батеко Н.А.

Заведующая филиалом
Банникова С.Н.



Меню

2 октября 2026г.

12-16 лет 21 чел

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		18,1	19,4	84,3	584,2	
салат из свеклы с сыром	100	3,7	5,3	8,1	95	20,39
плов из мяса	200	12,5	13,7	36,5	319	81,24
напиток из шиповника	200	0,2	0,0	22,2	90	7,10
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	39	1,54
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41	1,71
ИТОГО:						111,98

Бат- Батеко Н.А.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующая филиалом
Майская ООШ С.Н.Банникова

МЕНЮ

на 2 октября 2026

Дети ОВЗ- 5 человек

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	выход в граммах	эн. цен-ть (Ккал)	стоимость
салат из капусты с зеленым горошком	100	69,8	
рассольник ленинградский с птицей и сметаной	250/10/5	126	
запеканка картофельная с мясом отварным, с маслом	250/5	408,3	
сок яблочный	200	90	
хлеб витаминный	45	81	
хлеб пшеничный	45	81	
ИТОГО СТОИМОСТЬ ОБЕДА		856,10	0,00

Старший повар

Б.А.

Батеко Н.А.