Утверждаю:

Заведующая филиалом

Банникова С.Н.

Меню

9 октября 2026г. 7-11 лет 13чел

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		*19,5*	*19,3*	*83,7*	*586,1*	
рыба запеченная с маслом	100/5	12,7	12,0	3,7	174	
пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	174	
вафли "обожайка"	50	1,4	2,5	17,0	96	
сок виноградный	200	0,4	0,0	22,0	90	
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

9 октября 2026г. 12-16 лет 20 чел

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		*23,5*	*23,2*	*87,6*	*652*	
рыба запеченная с маслом	120/5	16,1	14,4	4,4	211	
пюре картофельное	180	3,9	5,9	26,7	176	
вафли "обожайка"	50	1,4	2,5	17,0	96	
сок виноградный	200	0,4	0,0	22,0	90	
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

Майская ООШ_____с.н.Банникова

МЕНЮ

на 9 октября 2026 г

Дети ОВЗ, СВО_5 человек

НАИМЕНОВНАИЕ БЛЮДА	выход в граммах	эн. цен-ть (Ккал)	стоимость
салат из соленых огурцов с маслом	100	55	
суп картофельный с мясом	250/10	128	
котлета домашняя запеченная	100	241	
капуста тушеная	180	130	
компот из сухофруктов	200	98,4	
хлеб пшеничный	45	81	
хлеб витаминный	45	81	
ИТОГО СТОИМОСТЬ ОБЕДА		814,40	0,00

Старший повар _____ Батеко Н.А.