Утверждаю:

Заведующая филиалом

_____Банникова С.Н.

Меню

19 октября 2026г. 7-11 лет 13 чел

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		*19,4*	*17,6*	*74,7*	*534,4*	
огурцы консервированные	60.	0,5	0,1	1,0	7	
наггется рыбные запеченные с маслом	100/5	13,5	12,7	10,7	211	
пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147	
сок яблочный, 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

19 октября 2026г. 12-16 лет 22 чел

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		***21,3***	***19,4***	***86,6***	***605,2***	
огурцы консервированные	100.	0,7	0,1	1,9	82	
наггется рыбные запеченные с маслом	100/5	13,5	12,7	10,7	211	
пюре картофельное	180	3,9	5,9	26,7	176	
сок яблочный, 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 19 октября 2026 г

овз -5 человек

НАИМЕНОВНАИЕ БЛЮДА	выход в граммах	эн. цен-ть (Ккал)	стоимость
салат из свежих помидоров	100	63,9	
суп картофельный с клецками с мясом	250/10	132	
гуляш из говядины	100	117,5	
каша гречневая рассыпчатая	180	264,3	
сок яблочный	200	90	
хлеб витаминный	45	81	
хлеб пшеничный	45	81	
ИТОГО СТОИМОСТЬ ОБЕДА		829,70	0,00

Старший повар _____ Батеко Н.А.