Утверждаю:

Заведующая филиалом

Банникова С.Н.

Меню

20 октября 2026г. 7-11 лет 13 чел

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		*19,4*	*20,4*	*73,4*	*554,6*	
люля - кебаб из птицы , с маслом	90/5	11,3	13,5	1,1	171	
рис припущенный	150	3,7	3,6	29,7	166	
кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	91	
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41	
хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	39	
апельсин	240	0,4	0,4	10,3	46	
ИТОГО:						*0,00*

повар Батеко Н.А.

Утверждаю:

Заведующая филиалом

_____Банникова С.Н.

Меню

20 октября 2026г. 12-16 лет 22 чел

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		*19,4*	*20,4*	*73,4*	*554,6*	
люля - кебаб из птицы , с маслом	90/5	11,3	13,5	1,1	171	
рис припущенный	150	3,7	3,6	29,7	166	
кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	91	
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41	
хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	39	
апельсин	240	0,4	0,4	10,3	46	
ИТОГО:						*0,00*

повар Батеко Н.А.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая филиалом

Майская ООШ _____ С.Н. Банникова

МЕНЮ

на 20 октября 2026 г

Дети ОВЗ-5 человек

НАИМЕНОВНАИЕ БЛЮДА	выход в граммах	эн. цен-ть (Ккал)	стоимость
салат изсвежих огурцов с маслом	100	54	18,29
щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной	250/10/5	112	28,49
жаркое по домашнему	250	375	99,97
компот из изюма	200	103	6,28
хлеб витаминный	100	197,8	7,74
ИТОГО СТОИМОСТЬ ОБЕДА		841,80	160,77

Старший повар _____ Батеко Н.А.