

Согласовано:

Директор школы №30

Войтюль Н.Л. Войтюль Н.Л.

Утверждаю:

Директор ООО "Кулинар-плюс"

Бенда Л.М. Бенда Л.М.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

школа № 30 МЕНЮ на 21 Октября 2025 г.

Наименование	Цена руб.коп.	Выход, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. цен-ть, кКал.
Завтрак 1-4 кл						
Бутерброд с маслом	11-76	9/31	1.53	12.96	9.72	148
Каша молочная пшеничная с маслом	19-68	245/5	9.20	14.36	33.14	349
Чай охлажденный с плодовым соком	4-84	200	0.34	0.02	22.53	95
Хлеб пшеничный	3-72	50	3.95	0.50	24.00	117
Итого	40-00		15.02	27.84	89.39	709
Завтрак 5-11 кл						
Бутерброд с маслом	15-77	13/30	2.05	11.40	14.25	165
Каша молочная пшеничная с маслом	24-93	245/10	9.20	14.36	33.14	349
Чай охлажденный с плодовым соком	4-84	200	0.34	0.02	22.53	95
Хлеб пшеничный	4-46	60	4.74	0.60	28.80	140
Итого	50-00		16.33	26.37	98.71	749
Обед 1-4 кл						
Салат из моркови с яблоками	6-72	72	0.62	3.76	5.67	58
Борщ с капустой и картофелем со сметаной с мясом птицы	19-45	12,5/250/5	5.12	5.70	13.10	158
Шницель рубленный с соусом	38-10	80/50	21.93	23.39	10.80	268
Рис отварной	15-90	150	3.60	6.00	36.70	228
Напиток из сухофруктов	6-92	200	0.10		26.40	102
Хлеб ржаной	2-91	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	90-00		34.19	39.45	117.27	940
Обед 5-11 кл						
Салат из моркови с яблоками	9-34	100	0.86	5.22	7.87	81
Борщ с капустой и картофелем со сметаной с мясом птицы	21-55	18/250,5	5.12	5.70	13.10	158
Шницель рубленный с соусом	38-10	80/50	21.93	23.39	10.80	268
Рис отварной	21-18	200	4.80	8.00	49.00	304
Напиток из сухофруктов	6-92	200	0.10		26.40	102
Хлеб ржаной	2-91	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	100-00		35.63	42.91	131.77	1039
Полдник (14-00)						
Булочка творожная	15-96	69	9.18	2.48	38.36	203
Кисель из концентрата	4-34	200			30.60	118
Яблоки свежие	14-70	100	0.30		8.60	40
Итого	35-00		9.48	2.48	77.56	361

Зав производством

Донская Т.Н. Донская Т.Н.

Экономист по ценам

Некрасова И.Б. Некрасова И.Б.