

Согласовано:
Директор школы №30

Войтюль Н.Л.

Утверждаю:
Директор ООО "Кулинар-плюс"
Бенда Л.М.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
школа № 30 МЕНЮ на 02 Октября 2025 г.

Наименование	Цена руб.коп.	Выход, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. цен-ть, кКал.
<i>Завтрак 1-4 кл</i>						
Каша молочная пшенная с маслом	23-52	230/10	8.64	13.48	31.11	328
Чай с лимоном	5-34	200/7	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб пшеничный	4-39	50	3.95	0.50	24.00	117
Кекс	15-75	33	1.82	7.20	17.00	142
Итого	49-00		14.67	21.24	87.33	646
<i>Завтрак 5-11 кл</i>						
Сыр порциями	11-25	13	2.99	5.07		47
Каша молочная пшенная с маслом	23-39	240/10	9.02	12.32	44.45	326
Чай с лимоном	5-34	200/7	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб пшеничный	5-27	60	4.74	0.60	28.80	140
Кекс	15-75	33	1.82	7.20	17.00	142
Итого	61-00		18.83	25.25	105.47	714
<i>Обед 1-4 кл</i>						
Помидоры свежие порциями	15-80	60	0.48	0.12	3.12	12
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с мясом птицы	16-27	16/250/5	6.20	6.40	10.10	126
Котлеты натуральные рубленые из птицы с соусом	57-21	80/50	7.79	10.24	5.76	263
Макаронные изделия отварные	8-44	160	5.67	5.22	30.93	225
Компот из свежих плодов	8-35	200	0.16	0.16	17.87	109
Хлеб ржаной	3-93	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	110-00		23.12	22.74	92.38	861
<i>Обед 5-11 кл</i>						
Салат из свежих помидоров	21-32	100	1.06	4.30	4.52	114
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с мясом птицы	18-48	21/250/5	6.20	6.40	10.10	126
Котлеты натуральные рубленые из птицы с соусом	60-42	85/50	8.27	10.88	6.12	280
Макаронные изделия отварные	9-50	180	6.30	7.38	42.30	265
Компот из свежих плодов	8-35	200	0.16	0.16	17.87	109
Хлеб ржаной	3-93	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	122-00		24.81	29.72	105.51	1020
<i>Полдник (14-00)</i>						
Вафли тортимилка	14-20	20	1.20	5.60	12.32	80
Напиток апельсиновый	6-59	200	0.20	0.04	25.73	100
Яблоки свежие	29-21	213	0.64		18.32	85
Итого	50-00		2.04	5.64	56.37	265

Зав производством
Экономист по ценам

Донская Т.Н.
Некрасова И.Б.