

Согласовано:

Директор школы №30

Войтюль Н.Л.

Утверждаю:

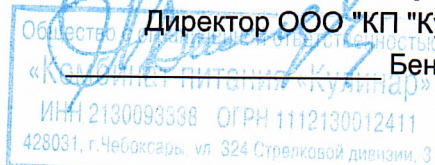
Директор ООО "КП "Кулинар"

Бенда Л.М.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

школа № 30 МЕНЮ на 03 Апреля 2026 г.



Наименование	Цена руб.коп.	Выход, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. цен-ть, кКал.
Завтрак 1-4 кл						
Масло сливочное	15-56	19	0.10	13.78	0.15	125
Каша молочная гречневая с маслом	23-38	245/10	11.22	11.47	37.93	345
Чай с лимоном	5-67	200/7	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб пшеничный	4-39	50	3.95	0.50	24.00	117
Итого	49-00		15.53	25.80	77.30	646
Завтрак 5-11 кл						
Масло сливочное	16-38	20	0.10	14.50	0.16	132
Каша молочная гречневая с маслом	29-69	285/14	13.05	13.34	44.12	401
Чай с лимоном	5-67	200/7	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб пшеничный	5-27	60	4.74	0.60	28.80	140
Конфета	3-99	10		0.01	7.50	30
Итого	61-00		18.15	28.51	95.80	762
Обед 1-4 кл						
Салат из квашеной капусты с яблоками	13-10	60	0.32	2.88	4.40	72
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы	16-25	18/250	5.42	3.76	21.06	136
Фрикадельки "Наполи"	53-64	75/20	9.33	10.65	10.29	176
Рис отварной	11-50	150	3.60	6.00	36.70	228
Компот из изюма	11-58	200	0.36		27.00	128
Хлеб ржаной	3-93	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	110-00		21.85	23.89	124.05	866
Обед 5-11 кл						
Салат из квашеной капусты с яблоками	21-71	100	0.53	4.80	7.33	120
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы	14-54	13/250	7.10	4.60	21.10	147
Фрикадельки "Наполи"	56-46	80/20	9.82	11.21	10.83	185
Рис отварной	13-78	180	4.32	7.20	44.10	274
Компот из изюма	11-58	200	0.36		27.00	128
Хлеб ржаной	3-93	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	122-00		24.95	28.41	134.96	980
Полдник (14-00)						
Ватрушка с творогом	18-53	80	9.02	7.83	23.47	244
Чай с сахаром	3-39	200	0.20	0.05	15.01	57
Бананы	28-08	130	1.43		19.11	81
Итого	50-00		10.65	7.88	57.59	382

Зав производством

Донская Т.Н.

Экономист по ценам

Некрасова И.Б.