

Согласовано:
Директор школы №30

Войтюль Н.Л.

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

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
школа № 30 МЕНЮ на 09 Сентября 2026 г.

Наименование	Цена руб.коп.	Выход, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. цен-ть, кКал.
Завтрак 1-4 кл						
Масло сливочное	14-54	20	0.10	14.50	0.16	132
Каша молочная пшеничная с маслом	26-10	245/14	9.20	14.36	33.14	349
Чай с сахаром	3-53	200	0.20	0.05	15.01	57
Хлеб пшеничный	4-83	50	3.95	0.50	24.00	117
Итого	49-00		13.45	29.41	72.31	655
Завтрак 5-11 кл						
Масло сливочное	14-54	20	0.10	14.50	0.16	132
Каша молочная пшеничная с маслом	29-12	285/15	15.69	15.85	38.37	396
Чай с сахаром	3-53	200	0.20	0.05	15.01	57
Хлеб пшеничный	5-80	60	4.74	0.60	28.80	140
Конфета Отважный комарик	8-01	24-2 шт		0.02	17.28	69
Итого	61-00		20.73	31.02	99.62	794
Обед 1-4 кл						
Винегрет овощной	6-32	60	0.84	6.06	4.08	74
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с мясом	35-67	15,5/250/5	5.90	5.00	10.00	126
Каштаны рыбные (минтай) с соусом	40-80	75/50	10.04	10.04	16.96	195
Картофельное пюре	14-03	150	3.22	5.56	22.00	155
Компот из свежих плодов	8-86	200	0.20	0.16	27.88	115
Хлеб ржаной	4-32	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	110-00		23.02	27.42	105.52	791
Обед 5-11 кл						
Винегрет овощной	10-54	100	1.40	10.10	6.80	124
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с мясом	38-27	17/250/5	5.90	5.00	10.00	126
Каштаны рыбные (минтай) с соусом	43-18	80/50	10.71	10.71	18.09	208
Картофельное пюре	16-83	180	3.48	6.01	23.77	177
Компот из свежих плодов	8-86	200	0.20	0.16	27.88	115
Хлеб ржаной	4-32	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	122-00		24.51	32.58	111.14	876
Полдник (14-00)						
Слойка сахарная 60гр	21-40	1 шт	4.32	11.34	33.42	254
Компот из смеси сухофруктов	6-90	200	0.44		28.88	124
Яблоки свежие	21-70	157	0.47		13.50	63
Итого	50-00		5.23	11.34	75.80	441

Зав производством

Донская Т.Н.

Экономист по ценам

Некрасова И.Б.