

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

ГБОУ «ПРОХОРОВСКАЯ ШКОЛА
ВОЛНОВАХСКОГО М.О.»

Т.В. Протасенко



МЕНЮ

для обучающихся 1-4 классов

на 21.05.2025г.

Номер номенклатуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда	Химический состав блюд			Энергетическая ценность, ккал
		1-4 класс	белки	жиры	углеводы	
Среда 21.05.2025	54-5м Котлета куриная	75	14,4	3,2	10,1	126,4
	54-6г Рис отварной	150	3,7	4,8	36,5	203,5
	54-7з Салат из белокочан. капусты	60	1,6	6,1	6,2	85,7
	54-2гн Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8
	пром. Печенье	30	2,1	0,42	20,4	129
	пром. Хлеб пшеничный	30	2,3	0,25	14,25	70,3
	пром. Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итог X	575	26,3	15,17	103,95	692,9

МЕНЮ

для обучающихся 5-11 классов

за родительские деньги

на 21.05.2025г.

Номер номенклатуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда	Химический состав блюд			Энергетическая ценность, ккал
		5-11 класс	белки	жиры	углеводы	
Среда 21.05.2025	54-5м Котлета куриная	75	14,4	3,2	10,1	126,4
	54-1г Макароны отварные	200	7,2	6,53	43,73	262,4
	54-7з Салат из белокочан. капусты	60	1,6	6,1	6,2	85,7
	54-2гн Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8
	пром. Печенье	30	2,1	0,42	20,4	129
	пром. Хлеб пшеничный	30	2,3	0,25	14,25	70,3
	пром. Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итог X	625	29,8	16,9	111,18	751,8

МЕНЮ

для обучающихся льготной категории

на 21.05.2025г.

Номер номенклатуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда	Химический состав блюд			Энергетическая ценность, ккал
			белки	жиры	углеводы	
Среда 21.05.2025	54-8с Суп гороховый с курицей	200/30	13,84	4,73	16,07	162,25
	54-25м Курица тушеная с морковью	100	14,1	5,7	4,4	126,4
	54-4г Каша гречневая	150	8,3	6,3	36	233,7
	54-7з Салат из белокочан. капусты	60	1,6	6,1	6,2	85,7
	54-2гн Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8
	пром. Печенье	30	2,1	0,42	20,4	129
	пром. Хлеб пшеничный	30	2,3	0,25	14,25	70,3
	пром. Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итог X	830	44,44	23,9	113,82	885,35

Меню составил:

Повар

Н.В.Савельева