

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

ГБОУ «ПРОХОРОВСКАЯ ШКОЛА
ВОЛНОВАХСКОГО М.О.»

Т.В. Протасенко



МЕНЮ

для обучающихся 1-4 классов
на 22.05.2025г.

Номер номенклатуры		Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда	Химический состав блюд			Энергетическая ценность, ккал
			1-4 класс	белки	жиры	углеводы	
Сред 22.05.2025	54-3р	Котлета рыбная	100	14,2	2,6	8,6	114,2
	54-1г	Макароны отварные	200	7,2	6,53	43,73	262,4
	55	Салат из свёклы с солёными огурцами	90	1,2	5,25	5,85	76,65
	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	680	29,2	15,45	109,33	730,55

МЕНЮ

для обучающихся 5-11 классов
за родительские деньги
на 22.05.2025г.

Номер номенклатуры		Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда	Химический состав блюд			Энергетическая ценность, ккал
			5-11 класс	белки	жиры	углеводы	
Среда 22.05.2025	54-3р	Котлета рыбная	100	14,2	2,6	8,6	114,2
	54-6г	Рис отварной	200	4,9	6,4	48,67	271,3
	55	Салат из свёклы с солёными огурцами	90	1,2	5,25	5,85	76,65
	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
	Итого	X	680	26,9	15,32	114,27	739,45

МЕНЮ

для обучающихся льготной категории
на 22.05.2025г.

Номер номенклатуры		Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда	Химический состав блюд			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
Среда 22.05.2025	54-3с	Рассольник со сметаной	200/30/10	11,52	5,85	13,37	152,11
	54-3р	Котлета рыбная	100	14,2	2,6	8,6	114,2
	54-6г	Рис отварной	200	4,9	6,4	48,67	271,3
	55	Салат из свёклы с солёными огурцами	90	1,2	5,25	5,85	76,65
	54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0,15	0,14	9,93	41,5
	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
	Итого	X	920	38,37	21,31	131,07	906,26

Меню составил:

Повар

Н.В.Савельева