

Согласовано: **Ходаков Дмитрий Михайлович**
 ИП Ходаков Д.М.
 «___» _____ 2025г.



Утверждаю: _____
 Директор МБОУ СОШ № 26
 «___» _____ 2025г.



МЕНЮ
 На 06 февраля 2025
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углево ды	Ккал	№ рецептур
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Рыба, тушенная в томате с овощами	90/50	52-62	12,74	6,72	6,72	138,60	Могильный М.П.20
Пюре картофельное	150	25-83	3,12	5,10	18,57	132,60	Могильный М.П.20
Компот из свежих плодов	200	7-39	0,16	0,00	29,00	133,60	Могильный М.П.20
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.производства
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-30	1,32	0,24	8,60	40,40	Пром.производства
	540	89-09	19,71	12,36	77,39	516,20	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Овощи отварные (морковь)	60	4-74	0,43	1,14	1,18	14,58	Здобнова А.И. 2005
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	9-07	2,12	2,22	19,38	106,00	Могильный М.П.20
Птица, тушенная в соусе сметанном 15% жирности	90/30	52-90	18,90	23,94	5,32	312,20	Могильный М.П.20 №290/330
Каша рассыпчатая пшеничная	150	12-65	6,58	5,06	41,29	237,00	Могильный М.П.20
Чай с лимоном	200/15/7	3-75	2,00	0,00	16,00	65,00	Могильный М.П.20
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.производства
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-30	1,32	0,24	8,60	40,40	Пром.производства
	802	86-36	33,29	31,76	105,09	831,60	

Технолог:

Ходаков Дмитрий Михайлович
 Ходаков Дмитрий Михайлович

Калькулятор:

[Signature]