


Согласовано:   
ИП Ходаков Д.М.  
«          » 2025г.

Утверждено:   
Директор МБОУ СОШ № 26  
«          » 2025г.



**МЕНЮ**  
На 18 февраля 2025  
**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углево ды	Ккал	№ рецептуры
<b>ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК</b>							
Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	90/5	57-90	14,40	21,82	7,42	283,50	Могильный М.П.2005 №301
Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	8-89	5,40	6,30	36,60	225,00	Могильный М.П.2005 №203
Компот из смеси сухофруктов	200	4-43	0,08	0,00	21,82	87,60	Могильный М.П.2005 №349
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
<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>74-47</b>	<b>23,57</b>	<b>28,66</b>	<b>88,94</b>	<b>707,50</b>	

<b>ГОРЯЧИЙ ОБЕД</b>							
Суп картофельный с крупой пшеничной	200	8-88	1,60	2,18	16,74	93,00	Могильный М.П.2005 №101
Тефтели 2-ой вариант	90	78-53	10,69	15,53	15,91	245,63	Могильный М.П.2005 №279
Соус сметанный с томатом	30	4-03	0,54	1,57	2,29	25,50	Могильный М.П.2005 №331
Картофель отварной	150	22-27	3,00	4,90	21,50	142,00	Могильный М.П.2005 №310
Чай с сахаром	200/15	2-02	0,10	0,00	15,00	60,00	Могильный М.П.2005 №376
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
<b>Итого</b>	<b>735</b>	<b>118-98</b>	<b>19,62</b>	<b>24,72</b>	<b>94,54</b>	<b>677,53</b>	

Технолог:  Ходаков Дмитрий Михайлович

Калькулятор: 