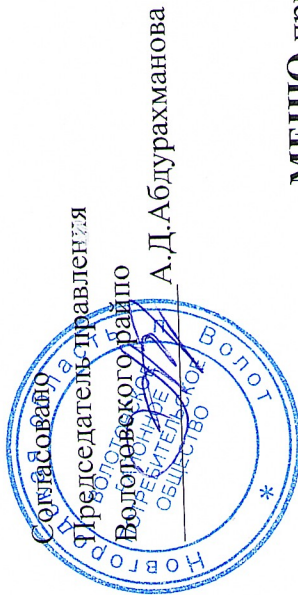




Утверждаю
Директор школы
Н.В.Петрова



Секретарь
Администрации
Волгоградского района
А.Д.Абдурахманова

МЕНЮ приготавливаемых блюд для школьников на **2024-2025** учебный год.
Возрастная категория: **7-11 лет.**

Возрастная категория: /-11 лет.							
Наименование блюда	Вес блюда, гр.	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рец.блюд	Цена
		белки	жиры	углеводы			
День 1							
Картофельное пюре	0.150	2.96	2.69	20.76	120.03	№ 472	35=00
Котлета рыбная	0.080	6.1	1.8	3.1	53	324	56=00
Хлеб ржаной пшеничный	0.020	1.38	0.24	9.32	41.6	ГОСТ 31807	3=00
Булочка с корицей	0.050	85	6.8	67.4	53	ГОСТ 31805	21=00
Чай с сахаром	200	0	0	14	68	628	5=00
Итого за обед	0.500	18.95	11.53	114.58	335.63		120=00
День 2							
Макароны отварные	0.150	1.08	0.19	18.16	204.78	469	25=00
Биточек куриный	0.080	8.1	1.7	6.0	72.0	461	56=00
Компот из свежих фруктов	0.200	0.02	0	2.38	7.6	648	15=00
Хлеб рж/пшеничный	0.030	1.38	0.24	9.32	41.6	ГОСТ 31807	3=00
Полоска	0.040	4.8	0.98	4.32	276	ГОСТ 3390-13	17=00
Итого за обед	0.500	15.38	3.11	40.17	601.98		116=00
День 3							
Каша пшённая на молоке	200/10	2.57	5.16	17.65	206.2	262	38=65
Коржик молочный	0.075	6.0	12.3	54.1	315		32=00
Хлеб пшеничный	0.020	1.38	0.24	9.32	41.6	ГОСТ 31807	4=00
Какао на молоке	200	6.1	6.4	22.36	169.82	642	20=00
Итого за обед	0.505	16.05	24.1	103.43	732.62		94=65

День 4

Рис отварной	0.200	3.66	5.12	33.84	187.53	463	25=00
Котлета свиная	0.080	6.8	22.85	4.9	233	416	56=00
Кофейный напиток	0.200	4.59	5.04	21.51	145.4	637	35=00
Хлеб рж/пшеничный	0.020	1.38	0.24	9.32	41.6	ГОСТ 91807	3=00
Итого за обед	0.500	16.43	33.25	59.57	607.53		119=00

День 5

Картофельное пюре	0.200	2.96	2.69	20.76	120.03	472	35=00
Шницель куриный	0.750	8.1	1.7	6.0	72.0	461	50=00
Хлеб рж/пшеничный	25	1.38	0.24	9.32	41.6	ГОСТ 31807	3=00
Компот из свежих фруктов	200	0.02	0	2.38	7.6	648	15=00
Итого за обед:	0.500	12.46	4.63	38.46	241.23	470	103=00

День 6

Макароны отварные	0.170	1.08	0.19	18.15	204.78	469	25=00
Котлета свиная	0.080	6.8	22.85	4.9	233	416	56=00
Хлеб ржаной пшеничный	20	1.38	0.24	9.32	41.6	ГОСТ 31807	3=00
Чай с сахаром	200	0	0	14	68	628	5=00
Яблоко свежее	0.030	0.4	0.4	9.8	47		30=00
Итого за обед	0.500	9.66	23.68	56.17	594.38		119=00

День 7

Запеканка творожная	150/20	14.25	5.10	39.75	261.90	223	60=00
Какао на молоке	0.200	6.1	6.4	22.36	169.82	642	20=00
Фрукт (банан)	0.200	3.0	0.2	42	182	-	14=65
Итого за обед	0.570	23.35	11.70	104.11	613.72		94=65

День 8

Жаркое по-домашнему	166/34	12.8	21.2	16.0	300.2	394	60=00
Овощи нарезка	0.100	0.5	0.30	0.75	33	309	16=65
Хлеб ржаной пшеничный	20	1.38	0.24	9.32	41.6	ГОСТ 31807	3=00
Компот из свежих фруктов	200	0.02	0	2.38	7.6	648	15=00
Итого за обед	0.520	14.70	21.74	28.45	382.4	-	94=65

День 9

Каша пшеничная на молоке	200/10	2.57	5.16	17.65	206.2	262	38=65
Хлеб пшеничный	20	1.38	0.24	9.32	41.6	ГОСТ 31807	4=00
Кофейный напиток	200	4.59	5.04	21.51	145.4	637	35=00
Фрукт свежий	0.200	3.0	0.2	42	182	-	17=00
Итого за обед	0.630	11.54	10.64	90.48	575.2		94=65

День 10

Рис отварной	0.160	3.66	5.12	33.84	187.53	463	25=00
Копчёта рыбная	0.080	6.1	1.8	3.1	53	324	56=00
Хлеб	0.020	1.38	0.24	9.32	41.6	ГОСТ 31807	3=00
Полоска	0.040	4.8	0.98	4.32	276	ГОСТ 3390-13	17=00
Кофейный напиток	0.200	2.29	2.52	10.75	72.7	637	19=00
Итого за обед	0.500	18.23	10.66	6.33	630.87		120=00

Зав. производством общественного питания
Повар



М.А. Гаврилова
Л.Д. Иванова