



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 32



Алфимова Т.В.

Дата: 13.11.2023

Меню горячего питания 5 - 11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК							
1	кондитерское изделие	30	0,4	0,4	10,4	45,0	7,23
2	котлета мясная	250	9,5	5,6	39,5	239,6	26,58
3	чай	200	0,0	0,0	11,4	45,8	2,3
4	хлеб пшеничный	50	0,4	0,1	24,3	104,3	2,5
5	хлеб ржаной	35	1,8	1,2	11,7	64,3	1,75
	Итого:						49,36
ОБЕД							
1	суп куриный с овощами	100	0,8	9,0	2,3	93,8	10,8
2	суп из овощей	250	2,1	6,1	11,3	109,5	11,35
3	котлеты рыбные	100	12,1	9,8	7,8	163,1	32,58
4	рис отварной	180	4,3	6,1	49,0	232,8	13,5
5	шниц. из курицы	200	0,7	0,0	23,1	94,9	6,54
6	хлеб пшеничный	55	0,5	0,1	26,7	114,7	2,75
7	хлеб ржаной	40	2,0	1,4	13,4	70,0	2
	Итого:						79,52
ПОЛДНИК							
	Итого:						

Исполнитель: повар

Маринова
(подпись)

Маринова М.Н.
(Ф.И.О.)