



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 32

Алфимова Т.В.

Дата: 17.11.2020



Меню горячего питания
5 - 11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети ческая ценность	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК							
1	суп пюре с рыбой	30	9,5	12,5	9,1	154,6	20,1
2	закваска из творога	200	35,2	8,1	62,7	464,7	74,46
3	паштет куриный	30	2,1	2,5	16,6	96,0	6,68
4	пюре из картофеля	200	2,8	6,0	19,8	90,6	7,59
5	хлеб пшеничный	50	9,4	9,1	24,3	104,3	2,5
6	хлеб ржаной	35	1,8	1,2	11,7	61,3	1,75
	Итого:						113,01
ОБЕД							
1	суп из овощей	100	6,8	9,1	3,3	17,3	5,13
2	суп из овощей с мясом	250	2,1	5,8	7,3	88,3	7,3
3	фарш из говядины	100	11,3	15,4	12,2	233,9	29,21
4	картофель пюре	100	2,4	6,0	25,2	104,6	17,61
5	сок	200	4,5	0,0	27,3	141,7	35
6	хлеб пшеничный	55	9,5	9,1	26,7	114,7	2,75
7	хлеб ржаной	40	2,0	1,4	13,4	76,0	2
	Итого:						99
ПОЛДНИК							
	Итого:						

Исполнитель: повар

Иванова И.И.
(подпись)

Морозова М.М.
(Ф.И.О)