



МЕНЮ  
 14.03.2026

1 неделя 6 день

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	134,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша рисовая молочная с маслом сливочным</b> крупа рисовая, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		12,72	13,55	38,65	320,70	200/5
<b>Чай с сахаром и лимоном</b> чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
<b>Бутерброд с сыром</b> Батон обогащенный микронутриентами, сыр		3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
<b>Груша свежая</b> Груша свежая		0,40	0,30	10,30	47,00	100
<b>Печенье</b> Печенье		2,25	2,94	22,32	124,50	30

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Икра морковная</b> морковь, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, масло растительное		1,60	7,20	8,00	103,00	100
<b>Суп овощной с гречками</b> капуста белокочанная свежая, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль йодированная, батон		3,45	4,15	20,90	134,00	250/15
<b>Котлеты домашние</b> говядина, свинина, лук репчатый, сухари панировочные, яйцо куриное, батон, соль йодированная, масло растительное		13,30	13,54	8,72	198,55	100
<b>Картофель отварной</b> картофель, соль йодированная, масло сливочное		2,40	5,04	15,72	127,20	180
<b>Сок в ассортименте</b> Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством