



Утверждаю
директор МБОУ СОШ № 5
Звягина О.Ю.

МЕНЮ
10 сентября 2025 г.

Возрастная категория 7 – 11 лет

Наименование блюда	Масса порций	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК						
Плов из мяса птицы	240	55.50	18	18	33	370
Кисель	200	11	0	0	42	162
Хлеб пшеничный	35	3	0	0	17	73
Хлеб ржано-пшеничный	20	1.5	1	1	7	35
Икра кабачковая консервированная	60	4	0	4	4	58
Печенье пром. производства	25	3	2	2	11	61
Итого:	580	78	21	25	114	759
ОБЕД						
Зеленый горошек консервированный	60	8.50	2	0	4	24
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	10	2	2	17	96
Биточек мясной	90	16	14	7	14	189
Капуста тушеная	150	9	4	7	16	141
Фрукты свежие (яблоки)	100	28	0	0	10	45
Компот из смеси сухофруктов	200	5.50	0	0	31	124
Хлеб пшеничный	45	4	0	0	22	94
Хлеб ржано-пшеничный	30	2.50	2	1	10	53
Итого:	875	83.50	24	17	124	766



Утверждаю
директор МБОУ СОШ № 5
Звягина О.Ю.

МЕНЮ
10 сентября 2025 г.

Возрастная категория 12 лет

Наименование блюда	Масса порций	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК						
Плов из мяса птицы	240	55.50	18	18	33	370
Кисель	200	11	0	0	42	162
Хлеб пшеничный	50	3.70	0	0	24	104
Хлеб ржано-пшеничный	35	3.15	2	1	12	61
Икра кабачковая консервированная	100	5.50	1	5	5	78
Печенье пром. производства	25	3.75	2	1	11	61
Итого:	650	82.6	23	25	127	836
ОБЕД						
Зеленый горошек консервированный	100	33.48	1	0	7	40
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	10.85	3	3	21	120
Биточек мясной	100	38	14	7	14	189
Капуста тушеная	180	24.75	5	8	19	169
Фрукты свежие (яблоки)	100	10	0	0	10	45
Компот из смеси сухофруктов	200	5.50	0	0	31	124
Хлеб пшеничный	55	4.07	0	0	27	115
Хлеб ржано-пшеничный	40	3.60	2	1	13	70
Итого:	1025	129.75	26	20	143	872