
утверждаю Директор школы №28

На Наумова О.А.

МЕНЮ

14 октября 2025 год

№ п/г	Наименование блюда	Выход, г	Цена	Кал-ть	Белки	Жиры	Углеводы
с 1 по 4 класс							
1	Картофель отварн. в молоке	150	31,05	149,67	2,20	3,13	8,67
2	Кнели рыбные	80	62,77	131,68	10,70	8,10	12,22
3	Компот из сух. фр.	200	8,98	110	0,50	0,00	27,00
4	Хлеб пшеничный	40	5,01	94	1,52	0,32	19,68
5	Хлеб ржаной	20	2,25	34,8	1,32	0,24	6,68
			110,06				
с 5 по 9 класс							
1	Картофель отварн. в молоке	180	37,31	179,6	2,63	3,75	10,40
2	Кнели рыбные	90	71,22	148,14	12,03	9,12	13,75
3	Компот из сух. фр.	200	8,98	110	0,50	0,00	27,00
4	Хлеб пшеничный	40	5,01	94	1,52	0,32	19,68
5	Хлеб ржаной	20	2,25	34,8	1,32	0,24	6,68
			124,77				
с 1 по 4 класс ОВЗ							
1	Йогурт	125	45,34	140	3,13	4,00	23,88
2	Каша рисовая	200	33,55	229,4	5,54	8,62	32,40
3	Бутерброд с сыром	20/15	31,57	51,33	2,39	1,93	6,42
4	Чай с лимоном	200	10,07	61	0,10	0,00	15,20
5	Рассольник домашний	250	48,88	106,25	2,07	5,20	14,80
			169,41				
с 5 по 9 класс ОВЗ							
1	Йогурт	125	45,34	140	3,13	4,00	23,88
2	Каша рисовая	200	33,55	229,4	5,54	8,62	32,40
3	Бутерброд с сыром	20/15	31,57	51,33	2,39	1,93	6,42
4	Чай с лимоном	200	10,07	61	0,10	0,00	15,20
5	Рассольник домашний	250	48,88	106,25	2,07	5,20	14,80
			169,41				

Зав.производством Амосова С. А. *Амосов*