
утверждаю Директор школы №28

На

Наумова О.А.

МЕНЮ

10 февраля 2026 год

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Цена	Кал-ть	Белки	Жиры	Углеводы
с 1 по 4 класс							
1	Картофель отварн. в молоке	150	30,41	149,67	2,20	3,13	8,67
2	Кнели рыбные	60	49,51	98,76	8,02	6,08	9,17
3	Компот из сух. фр.	200	12,01	110	0,50	0,00	27,00
4	Хлеб пшеничный	40	5,45	94	1,52	0,32	19,68
5	Хлеб ржаной	20	2,45	34,8	1,32	0,24	6,68
			99,83				
с 5 по 9 класс							
1	Картофель отварн. в молоке	180	36,54	179,6	2,63	3,75	10,40
2	Кнели рыбные	70	50,42	115,22	9,36	7,09	10,70
3	Компот из сух. фр.	200	12,01	110	0,50	0,00	27,00
4	Хлеб пшеничный	40	5,45	94	1,52	0,32	19,68
5	Хлеб ржаной	20	2,45	34,8	1,32	0,24	6,68
			106,87				
с 1 по 4 класс ОВЗ							
1	Йогурт	125	45,34	140	3,13	4,00	23,88
2	Каша рисовая	200	32,95	229,4	5,54	8,62	32,40
3	Батон	20	3,64	52,4	1,50	0,58	10,28
4	Чай с лимоном	200	12,50	61	0,10	0,00	15,20
5	Рассольник домашний	250	49,49	106,25	2,07	5,20	14,80
			143,92				
с 5 по 9 класс ОВЗ							
1	Йогурт	125	45,34	140	3,13	4,00	23,88
2	Каша рисовая	200	32,95	229,4	5,54	8,62	32,40
3	Батон	20	3,34	52,4	1,50	0,58	10,28
4	Чай с лимоном	200	10,38	61	0,10	0,00	15,20
5	Рассольник домашний	250	49,49	106,25	2,07	5,20	14,80
6	Слойка	80	46,11	304	7,20	8,80	48,80
			187,61				

Зав.производством Амосова С. А.

Амосов