



Согласовано:
Генеральный директор ОАО «Исток»
Сердюк А.М.
«_____» _____ 2025г.



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ №9
Г. ГЕОРГИЕВСКАЯ
«_____» _____ 2025г.

МЕНЮ
На 2 Июля 2025
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие период школьных летних каникул для детей в возрасте от 11 до 15 лет							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
295	Котлета рубленая из бройлер-цыплят с маслом сливочным 72,5% жирности	1/90/5	13,68	20,34	13,32	291,60	47-01
321	Капуста тушеная	1/180	3,11	4,01	20,10	253,85	23-12
376	Чай с сахаром	1/200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	1-98
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-16
	Итого	540	21,2	25,69	73,62	711,05	74-92
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
71	Овощи свежие в нарезке(помидоры или огурцы)	1/60	0,72	0,12	2,76	15,60	7-32
101	Суп картофельный с крупой (ячневой)	1/250	2,00	2,73	20,93	116,00	12-79
289	Рагу из птицы	1/90/150	18,38	22,22	25,10	374,40	90-32
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,00	21,82	87,60	6-26
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-16
	Итого	800	24,63	25,49	91,07	693,45	119-50

Технолог:
Варданян О.Е.



МЕНЮ
На 2 Июля 2025
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие период школьных летних каникул для детей в возрасте от 6 до 10 лет							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
295	Котлета рубленая из бройлер-цыплят с маслом сливочным 72,5% жирности	1/90/5	13,68	20,34	13,32	291,60	47-01
321	Капуста тушеная	1/150	3,11	4,01	20,10	253,85	20-03
376	Чай с сахаром	1/200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	1-98
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-16
	Итого	510	20,58	24,89	69,6	710,05	71-83
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
71	Овощи свежие в нарезке(помидоры или огурцы)	1/60	0,72	0,12	2,76	15,60	7-39
101	Суп картофельный с крупой (ячневой)	1/200	1,60	2,18	16,74	93,00	10-25
289	Рагу из птицы	1/90/150	18,38	22,22	25,10	374,40	90-32
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,00	21,82	87,60	6-26
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-16
	Итого	750	24,47	25,06	87,6	676,2	117-03

Технолог:
Вардания О.Е.