



«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора МАОУ «Средняя школа № 24»
Попалитова О.А.
19 мая 2025г.

МЕНЮ ШКОЛЬНИКА ДЛЯ 1 - 4 КЛАССОВ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Выдача блюд: 8-30, 9-30 10-30

ЗАВТРАК

| | ЦЕНА | К/КАЛЛ | ВЫХОД, Г |
|---|--------------|---------------|---------------|
| Масло сливочное | 14-29 | 66,10 | 10 |
| Сыр полутвердый | 11-86 | 54,60 | 15 |
| Яйцо вареное | 16-50 | 62,80 | 40 |
| Каша вязкая молочная из рисовой крупы | 23-26 | 264,14 | 210 |
| Чай с ягодный | 6-38 | 48,63 | 200 |
| Хлеб пшеничный высшего сорта с витаминами и железом | 6-71 | 103,20 | 40 |
| Груша | 16-27 | 47,00 | 100 |
| ИТОГО ЗАВТРАК | 95-27 | 646,47 | 615гр. |

Выдача блюд: 12-20, 13-20, 14-20

ОБЕД

| | ЦЕНА | К/КАЛЛ | ВЫХОД, Г |
|---|---------------|---------------|---------------|
| Икра овощная (кабачковая) | 14-82 | 49,64 | 60 |
| Суп из овощей с курицей со сметаной | 46-66 | 123,94 | 225 |
| Поджарка из говядины | 77-73 | 200,94 | 90 |
| Картофель запеченный по-деревенски | 19-16 | 200,22 | 150 |
| Компот из кураги | 10-64 | 78,69 | 200 |
| Хлеб пшеничный высшего сорта с витаминами и железом | 2-77 | 51,60 | 20 |
| Хлеб ржано-пшеничный с морской капустой | 5-91 | 119,00 | 50 |
| Яблоко | 21-69 | 47,00 | 100 |
| ИТОГО ОБЕД | 199-38 | 870,99 | 895гр. |

Выдача блюд: 15-00, 15-20

ПОЛДНИК

| | ЦЕНА | К/КАЛЛ | ВЫХОД, Г |
|---------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Пирожок печёный с мясом и рисом | 52-50 | 237,90 | 75 |
| Сок фруктовый | 42-00 | 47,79 | 200 |
| Киви | 39-47 | 47,00 | 100 |
| ИТОГО ПОЛДНИК | 133-97 | 332,69 | 380гр. |

Калькулятор

Шеф-повар

Васюнова О.Н.

Брежневский О.В.