



«УТВЕРЖДАЮ»
И. о. Директора МАОУ «Средняя школа № 24»
Лашаева Т.П.
21 февраля 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	16-50	66,10	10
Сыр полутвердый	17-60	54,60	15
Яйцо вареное	16-50	62,80	40
Каша вязкая молочная из рисовой крупы	24-58	264,14	210
Чай с сахаром и лимоном	2-96	47,79	200
Хлеб пшеничный высшего сорта с витаминами и железом	6-71	103,20	40
Яблоко	16-53	47,00	100
ИТОГО ЗАВТРАК	101-38	645,63	615гр.

Выдача блюд: 12-20, 13-20, 14-20

ОБЕД

	ЦЕНА	К/КАЛЛ	ВЫХОД, Г
Салат из свеклы с зеленым горошком	8-22	69,95	60
Борщ с капустой и картофелем с курицей со сметаной	31-37	147,93	225
Бифштекс рубленый с соусом сметанно-томатным	66-43	238,86	90/30
Макароны отварные	9-26	179,14	150
Компот из вишни	13-65	54,29	200
Хлеб пшеничный высшего сорта с витаминами и железом	3-78	51,60	20
Хлеб ржано-пшеничный с морской капустой	7-67	119,00	50
Груша	21-51	47,00	100
ИТОГО ОБЕД	161-89	907,77	925гр.

Выдача блюд: 15-00, 15-20

ПОЛДНИК

	ЦЕНА	К/КАЛЛ	ВЫХОД, Г
Пудинг творожный	54-50	188,27	75
Ацидофилин	65-65	106,00	200
Виноград	31-71	72,00	100
ИТОГО ПОЛДНИК	151-80	366,27	375гр.

Калькулятор

Шеф-повар

Гуркина М.А.

Бредихина О.В.