



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора МАОУ «Средняя школа № 24»

Попалитова О.А.

19 мая 2025г

## МЕНЮ ШКОЛЬНИКА ДЛЯ 5-11 КЛАССОВ

### НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

**Выдача блюд: 9-00, 11-00**

#### 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
<b>ИТОГО ЗАВТРАК</b>	<b>95-27</b>	<b>646,47</b>	<b>615гр.</b>

**Выдача блюд: 12-50, 13-55**

#### ОБЕД

	ЦЕНА	К/КАЛЛ	ВЫХОД, Г
Икра овощная (кабачковая)	24-68	82,73	100
Суп из овощей с курицей со сметаной	51-21	142,83	275
Поджарка из говядины	86-04	223,48	100
Картофель запеченный по-деревенски	23-17	229,48	180
Компот из кураги	10-65	78,69	200
Хлеб пшеничный высшего сорта с витаминами и железом	4-45	77,40	30
Хлеб ржано-пшеничный с морской капустой	7-38	142,80	60
Яблоко	21-69	47,00	100
<b>ИТОГО ОБЕД</b>	<b>229-27</b>	<b>1024,20</b>	<b>1045гр.</b>

**Выдача блюд:**

#### ПОЛДНИК

ЦЕНА К/КАЛЛ ВЫХОД, Г

ИТОГО ПОЛДНИК

Калькулятор

Шеф-повар

Васюкова О.Н.

Брежнев О.В.