



И. О. Директор МАОУ «Средняя школа № 24»
Пашаева Т. П.
21 февраля 2025г

«УТВЕРЖДАЮ»

Средняя школа № 24

Пашаева Т. П.

21 февраля 2025г

МЕНЮ ШКОЛЬНИКА ДЛЯ 5-11 КЛАССОВ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Выдача блюд: 9-00, 11-00

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: 12-50, 13-55

ОБЕД

	ЦЕНА	К/КАЛЛ	ВЫХОД, Г
Салат из свеклы с зеленым горошком	14-63	116,58	100
Борщ с капустой и картофелем с курицей со сметаной	33-84	172,81	275
Бифштекс рубленый с соусом сметанно-томатным	74-46	267,63	100/30
Макароны отварные	11-11	243,36	180
Компот из вишни	13-65	54,29	200
Хлеб пшеничный высшего сорта с витаминами и железом	5-44	77,40	30
Хлеб ржано-пшеничный с морской капустой	9-10	142,80	60
Груша	21-51	47,00	100
ИТОГО ОБЕД	183-74	1121,87	1075гр.

Выдача блюд:

ПОЛДНИК

	ЦЕНА	К/КАЛЛ	ВЫХОД, Г
ИТОГО ПОЛДНИК			

Калькулятор

Шеф-повар

Гурьева М.А.

Брежнев О.В.