

Утверждаю
Директор МБОУ МО ГК
СОШ № 10 _____ Строй В.И.
«02» июня 2022 год

МЕНЮ на «03» июня 2022 года

№ п/п	Название блюда	Масса порции	Цена блюда	Энергетическая ценность
Завтрак 12-18 лет				
1	Фрукты свежие (по сезону)	100	9,75	52
2	Масло сливочное	10	8,78	66
3	Омлет натуральный (на молоке)	200	40,33	260,43
4	Кофейный напиток	200	10,31	97,13
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	116,5
6	Итого за завтрак:	560	71,67	592,06
Стоимость порции		71,67		
Обед 12-18 лет				
1	Салат из свежих помидоров с луком	100	15,44	44,22
2	Суп картофельный с клёцками	200/50	10,58	106,15
3	Плов из птицы	300	79,47	409,78
4	Кисель из сока плодового натурального	200	9,45	105,80
5	Хлеб пшеничный	60	3,00	116,5
6	Хлеб ржаной	70	3,78	86
7	Итого за обед:	830	121,72	868,45
Стоимость порции		121,72		

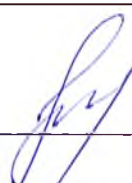
Повар  Тимченко И.И.

Утверждаю
Директор МБОУ МО ГК
СОШ № 10 _____ Строй В.И.
«02» июня 2022 год

МЕНЮ на «03» июня 2022 года

№ п/п	Название блюда	Масса порции	Цена блюда	Энергетическая ценность
Завтрак 7-11 лет				
1	Фрукты свежие (по сезону)	100	9,75	52
2	Помидор свежий	60	10,58	14,4
3	Омлет натуральный (на молоке)	200	40,33	260,43
4	Кофейный напиток	200	9,99	97,13
5	Хлеб пшеничный	40	2,00	93,2
6	Кисломолочный продукт (м.д.ж. 2,5 %) промышленного производства в индивидуальной упаковке	200	35,6	106,00
7	Итого за завтрак:	800	108,25	623,16
Стоимость порции		108,25		
Обед 7-11 лет				
1	Салат из свежих помидоров с луком	60	9,26	44,22
2	Суп картофельный с клецками	200/50	10,56	106,15
3	Плов из птицы	230	54,65	409,78
4	Кисель из сока плодового натурального	200	8,67	105,80
5	Хлеб пшеничный	50	2,50	116,5
6	Хлеб ржаной	40	2,16	86
7	Итого за обед:	830	87,80	868,45
Стоимость порции		87,80		

Повар _____



Тимченко И.И.