

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Комбинат «Школьного питания»

Томин В.А.

Дата:



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ



МЕНЮ

МБОУ СОШ № 2 *Мельника* "24" *02* 2026 год

Возрастная категория 7-11 лет

Неделя: первая
2 (вторник)

День:

Наименование блюда	Масса порции в г	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак						
Салат из квашеной капусты <i>(капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное)</i>	60	9,42	1,0	3,0	2,1	39,4
Тефтели с соусом сметанным с томатом <i>(свинина, хлеб пшеничный, лук репчатый, сметана, мука пшеничная, паста томатная)</i>	90/30	42,50	18,3	19,9	15,4	319,5
Пюре картофельное <i>(картофель, молока, масло сливочное)</i>	150	16,45	3,1	4,8	20,4	137,3
Компот из яблок	200	5,24	0,2	0,2	14,9	62,7
Хлеб пшеничный	30	2,45	2,2	0,2	14,7	70,3
Хлеб ржаной	20	2,13	1,3	0,2	7,9	39,1
Итого:	580	78,19	26,10	28,3	75,4	668,3
Обед						
Суп картофельный с бобовыми <i>(картофель, горох, морковь, лук)</i>	200	5,23	2,8	2,3	9,6	80,7
Запеканка из творога с молоком сгущенным <i>(творог, крупа манная, молоко, яйцо куриное, сахар, сметана)</i>	150/30	85,49	28,5	21,2	38,7	458,2
Ряженка	200	25,75	5,8	5,0	8,4	102,0
Хлеб пшеничный	40	3,27	2,9	0,3	19,6	93,7
Хлеб ржаной	30	3,19	2,0	0,3	11,9	58,7
Плоды свежие (яблоки)	100	9,56	0,4	0,4	9,8	47,0
Итого:	750	132,49	42,4	29,5	98,0	840,3
Полдник						
Зразы картофельные <i>(картофель, морковь, лук, масло растительное)</i>	105	15,55	2,4	14,5	14,3	216,8
Сок фруктовый в промышленной упаковке	200	32,80	1,0	0,0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	30	2,45	2,2	0,2	14,7	70,3
Итого:	335	50,80	5,6	14,7	49,2	371,9