



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МАОУ «Средняя школа № 24»
Н.Е. Бондаренко
13 мая 2024г.

МЕНЮ ШКОЛЬНИКА ДЛЯ 5-11 КЛАССОВ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

Выдача блюд: 9-00, 11-00

ЗАВТРАК

	ЦЕНА	К/КАЛЛ	ВЫХОД, Г
Масло сливочное	9-50	66,10	10
Соус болоньезе	58-38	171,28	100
Каша гречневая рассыпчатая	6-57	230,17	180
Чай шиповником	2-65	53,93	200
Хлеб пшеничный высшего сорта с витаминами и железом	5-28	103,20	40
Груша	23-94	47,00	100
ИТОГО ЗАВТРАК	106-32	671,68	630гр.

Выдача блюд: 12-50, 13-55

ОБЕД

	ЦЕНА	К/КАЛЛ	ВЫХОД, Г
Салат из белокочанной капусты, помидоров и зелени	39,15	99,22	100
Суп картофельный с макаронами с говядиной	18-01	152,08	200/10
Рыба, запеченная в сметанном соусе	39-08	170,79	100
Картофельное пюре	20-60	173,36	180
Компот из сухофруктов	5-27	86,90	200
Хлеб пшеничный высшего сорта с витаминами и железом	3-81	77,40	30
Хлеб ржано-пшеничный с морской капустой	6-69	142,80	60
Яблоко	23-94	47,00	100
ИТОГО ОБЕД	156-55	949,55	980гр.

Выдача блюд:

ПОЛДНИК

	ЦЕНА	К/КАЛЛ	ВЫХОД, Г
ИТОГО ПОЛДНИК			

Калькулятор
Шеф-повар

Гуринда М.А.
Ковале А.Г.