

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ с. Герасимовка
Саяпина Н.А.



Утверждаю:
И.И. Какурина Л.И.
Какурина Л.И.



ГБОУ СОШ с. Герасимовка

МЕНЮ

18 СЕНТЯБРЯ 2025 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ	Выход гр Многодет	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал	
ЗАВТРАК						
377	Картофельное пюре	200	200	200	150	
279	Тефтели из курицы с соусом	110	110	110	165,9	
457	Чай с сахром + С витаминизация	200	200	200	38	
573	Хлеб пшеничный	50	50	50	117	
417	Гребешок из дрожжевого теста	---	80	---	232	
82	Фрукты свежие	---	---	120	106	
Итого		560	640	680	808,9	
ОБЕД						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал	
100	Рассольник ленинградский	250	250	250	109,5	
256	Макаронные изделия отварные	180	180	180	221,4	
54-5м-2020	Котлеты из курицы с соусом	100	100	100	127,1	
54-163-2020	Винегрет с растительным маслом	60	60	60	111,9	
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200	81	
573	Хлеб пшеничный	40	40	40	93,6	
574	Хлеб ржаной	30	30	30	61,8	
Итого		860	860	860	806,3	
Для всего меню содержится						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
50,81	50,76	203,07	242,35	210,2	685,6	9,05
Витамины						
A, мг	B1, мг	B2, мг	B6, мг	C, мг	H, мкг	PP, мг
241,3	0,65			16,33		11,64