

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



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



ГБОУ СОШ с. Герасимовка

МЕНЮ

20 ОКТЯБРЯ 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						
202	Каша гречневая рассыпчатая	200	200	200	335,8	
54-24м-2020	Шницель из курицы с соусом	100	100	100	127,1	
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов + С витаминация	200	200	200	81	
573	Хлеб пшеничный	50	50	50	117	
82	Фрукты свежие	---	---	120	106	
417	Гребешок из дрожжевого теста	---	80	---	232	
Итого		550	630	670	998,9	
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	
54-6с-2020	Суп картофельный с клецками	250	250	250	178,25	
256	Макаронные изделия отварные с соусом	180/40	180/40	180/40	180/40	
54-5м-2020	Сосиска отварная	50	50	50	130	
2	Салат Витаминный	60	60	60	73	
457	Чай с сахаром	200	200	200	38	
573	Хлеб пшеничный	40	40	40	93,6	
574	Хлеб ржаной	30	30	30	61,8	
Итого		630	630	630	574,65	
Для всего меню содержится						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe
50,36	50,37	201,68	419,6	451,2	1044,5	18,88
Витамины						
А, мг	В1, мг	В2, мг	В6, мг	С, мг	Н, мкг	РР, мг
961,05	0,86			57,76		12,97