

МЕНЮ

СТОЛОВАЯ ШКОЛЫ №40		ОТ 15 СЕНТЯБРЯ 2025г		
Наименование блюда	Рец. №	Ккал	Выход г.	Цена
ЗАВТРАК 95-88				
Сыр твердых сортов в нарезке (порция)	54-1 у/202г	53,60	15	21,60
Масло сливочное (порция)	33-394/202г	66,10	10	28,08
Яйцо куриное вареное 1 шт.	54-4 а/202г	70,75	50	15,00
Каша жидкая молочная манная	311 / 200г	209,06	200	26,09
Чай с сахаром	54-2г/202г	26,8	200	2,59
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный лебизинным	18/201г	63,69	25	2,52
Итого		490,00	500	95,88
ОБЕД 95-88				
Суп картофельный с крутой (рис)	138/200г	96,50	200	7,48
Тфтели	423/199г	197,53	90	40,01
Макаронные изделия отварные	332/200г	242,85	150	14,30
Нарезка из кабачков (консервы стерилизованные)	Таблица № 24, 199г	57	60	13,15
Соус, вырабатываемые промышленностью	707/200г	130,16	180	16,93
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный лебизинным	Распределение	50,90	20	2,01
Итого		774,94	700	95,88
ОБЕД 101-54 ОБЗ				
Суп картофельный с крутой (рис)	138/200г	96,50	200	7,48
Тфтели	423/199г	197,53	90	40,01
Макаронные изделия отварные	332/200г	242,85	150	14,30
Нарезка из кабачков (консервы стерилизованные)	Таблица № 24, 199г	57	60	18,94
Соус, вырабатываемые промышленностью	707/200г	130,16	180	18,80
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный лебизинным	Распределение	50,90	20	2,01
Итого		774,94	700	101,34

Директор
Поповича М.

ГИЛЯГИНА
Марина
Евгеньевна

Сотрудник:
Директор МБОУ СОШ №40 Самарский Е.А.