

Согласовано:

Директор школы №43

Петрова Л.Л.

Утверждаю:

Директор ООО "Кулинар-плюс"

Кулинар-плюс Бенда Л.М.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

школа № 43 МЕНЮ на 11 Сентября 2026 г.

Наименование	Цена руб.коп.	Выход, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. цен-ть, кКал.
<i>Завтрак 1-4 кл</i>						
Масло сливочное	13-09	18	0.09	13.05	0.14	119
Каша молочная гречневая с маслом	25-76	245/11	7.35	11.52	37.98	361
Чай с лимоном	5-32	200/7	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб пшеничный	4-83	50	3.95	0.50	24.00	117
Итого	49-00		11.65	25.13	77.34	656
<i>Завтрак 5-11 кл</i>						
Масло сливочное	14-54	20	0.10	14.50	0.16	132
Каша молочная гречневая с маслом	35-34	285/19	13.05	13.34	44.12	401
Чай с лимоном	5-32	200/7	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб пшеничный	5-80	60	4.74	0.60	28.80	140
Итого	61-00		18.15	28.50	88.30	732
<i>Обед 1-4 кл</i>						
Помидоры свежие порциями	11-36	60	0.66	0.12	2.28	13
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы	16-79	18/250	5.42	3.76	21.06	136
Фрикадельки "Наполи"	53-40	80/20	9.82	11.21	10.83	185
Рис отварной	11-32	150	3.60	6.00	36.70	228
Компот из изюма	12-81	200	0.36		27.00	128
Хлеб ржаной	4-32	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	110-00		22.68	21.69	122.47	816
<i>Обед 5-11 кл</i>						
Помидоры свежие порциями	18-94	100	1.10	0.20	3.80	22
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы	18-97	23/250	7.10	4.60	21.10	147
Фрикадельки "Наполи"	53-40	80/20	9.82	11.21	10.83	185
Рис отварной	13-56	180	4.32	7.20	44.10	274
Компот из изюма	12-81	200	0.36		27.00	128
Хлеб ржаной	4-32	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	122-00		25.52	23.81	131.43	882
<i>Полдник (14-00)</i>						
Ватрушка с творогом	16-69	75	8.46	7.34	22.00	229
Чай с сахаром	3-53	200	0.20	0.05	15.01	57
Бананы	29-78	185	2.04		27.20	115
Итого	50-00		10.70	7.39	64.21	401

Зав производством

Васильева И.С.

Экономист по ценам

Некрасова И.Б.