

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ Талашкинской СП
А.П. Майорова



МЕНЮ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ на 2025 год

1-4 классы	Масса порции г/ Ккал	ОВЗ, дети-инвалиды	Масса порции г/ Ккал	5-11 классы	Масса порции г/ Ккал
1. Рассольник «Ленинградский» с перловой крупой	250/133	Горячий завтрак		1.Рассольник «Ленинградский» с перловой крупой	250/133
2. Жаркое по-домашнему из филе курицы	175/313	1.Жаркое по-домашнему из филе курицы	175/313	2.Жаркое по-домашнему из филе курицы	175/313
3. Чай с сахаром	200/57	2. Чай с сахаром	200/57	3. Чай с сахаром	200/57
4. Хлеб	30/63,5	3. Бутерброд с маслом	30/10-153	4. Хлеб	30/63,5
5. Кондитерское изделие	15/54,59	4. Овощи по сезону	60-100/8,4	5.Кондитерское изделие	15/54,59
6. Фрукты	100-120/96	Горячий обед			
		1.Рассольник «Ленинградский» с перловой крупой	250/133	ГПД	
		2. Рагу из курицы	170/316,2	1. Рагу из курицы	170/316,2
		3. Чай с сахаром	200/57	2. Чай с сахаром	200/57
		4. Хлеб	30/63,5	3. Хлеб	30/63,5
		5. Овощи по сезону	60-100/8,4	4.Бутерброд с маслом	30/10/153
		6.Фрукты	100-120/96	5. Овощи по сезону	60-100/8,4

Повар Розова О.Н.