

Утверждаю
Директор Полилингвальный
образовательный комплекс"
"Адымнар-Алабуга"
А.Г.Махмутов

МЕНЮ
на 9 октября 2025г.

1 – 4 классы

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Калори йность
1	Свекла отварная дольками	60		1,08	0,06	5,88	28,80
2	Птица запеченная	100		10,42	12,23	8,65	192
3	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/3		3,08	6,25	20,47	150,45
4	Компот из свежих яблок (75С)	200		0,16	0,10	17,90	74,60
5	Хлеб пшеничный	30		2,28	0,24	14,76	70,50
6	Хлеб ржаной	40		0,00	0,00	0,00	79,20
	Итого:	583		17,02	18,88	67,66	595,55

5-11 классы

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Пюре картофельное с маслом сливочным	180/5		3,71	9,38	24,59	197,70
2	Огурцы свежие (доп. гарнир)	60		0,42	0,06	1,14	7,20
3	Компот из свежих яблок (75С)	200		0,16	0,10	17,90	74,60
4	Хлеб пшеничный	20		1,52	0,16	9,84	47,00
5	Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,84	79,20
	Итого:	605	80,00	8,45	19,21	69,31	567,70

Питание на сумму дотации

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Булочка сдобная	50		4,18	1,60	22,43	120,83
2	Чай с сахаром	190/10		0,07	0,02	10,01	40,00
	Итого:	250	10,30	4,2	1,6	32,4	160,8

Группы продленного дня

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Суп картофельный, с мясом птицы	250/7		250/10	6,14	12,23	118,59
2	Каша пшенная молочная с маслом сли	150		180/3	16,9	2,69	223,58
3	Чай с сахаром	200		200	0,28	10,76	48,2
4	Хлеб ржано-пшеничный	20/20		30	6,59	11,18	133,57
	Итого:	647	65,00	673	29,91	36,86	523,94

Зав. производством
Фельдшер

А.Ш.Зангирова
Л.А.Сабирова

Ф.Ш.Зангирова
Л.А.Сабирова