

ООО "Большая Перемена, Нск"  
Утверждено  
Генеральный директор \_\_\_\_\_ Даниленко Е.Е.



## Меню

МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова  
19 Октября 2024 г.

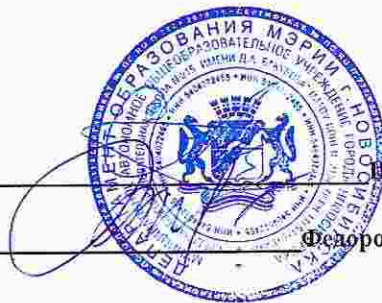
Неделя №1  
День №9  
Суббота

Для учащихся с 12 лет и старше

Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплексе 3 Обед1	950	221.00 руб.	816.8	31.8	29.4	99.9
Огурцы соленые (овощи натур.) 100	100	25.00 руб.	13.0	0.0	0.0	1.7
Суп картофельный с рисом 250	250	30.00 руб.	120.3	1.6	5.0	17.0
Рагу из птицы 280	280	126.00 руб.	396.8	22.0	23.0	25.4
Компот из свежих яблок 200	200	20.00 руб.	69.6	0.2	0.0	15.0
Хлеб ржано-пшеничный 60	60	10.00 руб.	108.6	4.0	0.7	20.4
Хлеб ржано-пшеничный 60	60	10.00 руб.	108.6	4.0	0.7	20.4
<b>Полдник</b>	<b>350</b>	<b>100.00 руб.</b>	<b>326.5</b>	<b>4.3</b>	<b>4.8</b>	<b>59.7</b>
Печенье Кременькульское50	100	60.00 руб.	208.5	3.6	4.8	37.2
Сок яблочный 250	250	40.00 руб.	118.0	0.7	0.0	22.5

Согласовано Директор \_\_\_\_\_  
МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова  
Заведующая столовой \_\_\_\_\_



Шульга А.А.

Федорова А.В.

ООО "Большая Перемена Нск"  
Утверждено  
Генеральный директор \_\_\_\_\_ Даниленко Е.Е.

## Меню

МАОУ СОШ № 215 им Д.А. Бакурова  
19 Октября 2024 г.

Неделя №1  
День №5  
Суббота

Льготное С 12 лет и старше

Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплек 3 Обед1	810	92.00 руб.	779.6	29.3	25.9	103.7
Суп картофельный с рисом 250	250		120.3	1.6	5.0	17.0
Рагу из птицы 240	240		340.1	18.9	19.7	21.8
Компот из свежих яблок 200	200		69.6	0.2	0.0	15.0
Хлеб ржано-пшеничный 60	60		108.6	4.0	0.7	20.4
Хлеб пшеничный 60	60		141.0	4.6	0.5	29.5

Согласовано Директор \_\_\_\_\_  
МАОУ СОШ № 215 им Д.А. Бакурова  
Заведующая столовой \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_ Шульга А.А.

\_\_\_\_\_ Федорова А.В.

ООО "Большая Перемена Нск"  
Утверждено  
Генеральный директор Даниленко Е.Е.

**Меню**

МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова  
19 Октября 2024 г.

Неделя №1  
День №9  
Суббота

Для учащихся с ОВЗ (5-11 класс) с 12 лет и старше.

Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
<b>Обед № 2</b>	<b>950</b>	<b>184.60 руб.</b>	<b>849,2</b>	<b>32,4</b>	<b>29,2</b>	<b>109</b>
Огурцы соленые (овощи натур.) 100	100		13.0	0.0	0.0	1.7
Суп картофельный с рисом 250	250		120.3	1.6	5.0	17.0
Рагу из птицы 280	280		396.8	22.0	23.0	25.4
Компот из свежих яблок 200	200		69.6	0.2	0.0	15.0
Хлеб ржано-пшеничный 60	60		108.6	4.0	0.7	20.4
Хлеб пшеничный 60	60		141.0	4.6	0.5	29.5
<b>Полдник</b>	<b>350</b>	<b>184.60 руб.</b>	<b>326.5</b>	<b>4,3</b>	<b>4,8</b>	<b>59,7</b>
Печенье Кременькульское 50'	100		208.5	3.6	4.8	37.2
Сок яблочный 250	250		118.0	0.7	0.0	22.5



Согласовано Директор  
МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова  
Заведующая столовой

Шульга А.А.

Федорова А.В.