

Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 31.01.2023

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша ячневая с маслом	200	8,0	12,0	41,0	107	7,9
Булочка с повидлом	100	10	15	10	229	10,3
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117	2,1
Компот с х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3

Обед						
Суп крестьянский с перловой крупой	200	2,9	4,6	16,2	117,3	21
Салат овощной	60,0	1	6	4	58	6,90
Плов	200	15,5	13,2	40,3	341,9	22,99
Компот с х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117	2,1

Утверждено директором Домковская М.П.
Принял повар Жакова Т.И.

Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 31.01.2023

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша ячневая с маслом	200	8,0	12,0	41,0	107	7,9
Булочка с повидлом	100	10	15	10	229	10,3
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117	2,1
Компот с х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3

Обед						
Суп крестьянский с перловой крупой	200	2,9	4,6	16,2	117,3	21
Салат овощной	60,0	1	6	4	58	6,90
Плов	200	15,5	13,2	40,3	341,9	22,99
Компот с х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117	2,1

Утверждено директором Домковская М.П.
Принял повар Жакова Т.И.

Меню для с ОВЗ

Дата 31.01.2023

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша ячневая с маслом	200	8,0	12,0	41,0	107	7,9
Булочка с повидлом	100	10	15	10	229	10,3
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117	2,1
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3

Обед						
Суп крестьянский с перловой крупой	200	2,9	4,6	16,2	117,3	21
Салат овощной	60,0	1	6	4	58	6,90
Плов	200	15,5	13,2	40,3	341,9	22,99
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117	2,1

Утверждено директором _____ Домковская М.П.
 Принял повар _____ Жакова Т.И.

