

Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 09.02.2023

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая с маслом	200	9	13	40	118	7,9
Пирог рыбный	100	10	15	10	229	10,78
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Чай с сахаром	200\1 0	0	0	15,0	60,0	3,2
Обед						
Суп картофельный с горохом	200	7,1	3,7	18,5	135,8	19,33
Салат с морскими консервами	60,0	1	6	4	108	6,90
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Чай с сахаром	200\1 0	0	0	15,0	60,0	3,2
Курица под овощами с картофелем	80	13,8	11,0	3,0	170,0	24,49

Утверждено директором
Принял повар

Домковская М.П.
Жакова Т.И.

Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 09.02.2023

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая с маслом	200	9	13	40	118	7,9
Пирог рыбный	100	10	15	10	229	10,78
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Чай с сахаром	200\1 0	0	0	15,0	60,0	3,2
Обед						
Суп картофельный с горохом	200	7,1	3,7	18,5	135,8	19,33
Салат с морскими консервами	60,0	1	6	4	108	6,90
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Чай с сахаром	200\1 0	0	0	15,0	60,0	3,2
Курица под овощами с картофелем	80	13,8	11,0	3,0	170,0	24,49

Утверждено директором
Принял повар

Домковская М.П.
Жакова Т.И.

Меню для обучающихся с ОВЗ

Дата 09.02.2023

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая с маслом	200	9	13	40	118	7,9
Пирог рыбный	100	10	15	10	229	10,78
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Чай с сахаром	200\1 0	0	0	15,0	60,0	3,2
Обед						
Суп картофельный с горохом	200	7,1	3,7	18,5	135,8	19,33
Салат с морскими консервами	60,0	1	6	4	108	6,90
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Чай с сахаром	200\1 0	0	0	15,0	60,0	3,2
Курица под овощами с картофелем	80	13,8	11,0	3,0	170,0	24,49

Утверждено директором
Принял повар



Домковская М.П.
Жакова Т.И.