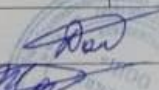
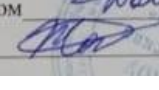


Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 01.03.2023

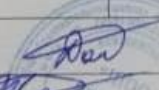
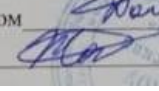
Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Кашиа тиенная	210	8,9	11,5	44,8	318	9,0
Компот сх	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Пирог ягодный	100	6,18	3,22	55,32	275	10,0
Хлеб пшеничный	60	4	0,9	24	117	2,1
Обед						
Салат свекольный	50,0	1	2,2	4	38,1	6,90
Компот сх	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117	2,1
Суп рассольник Ленинградский	200,0	2,0	4,9	15,3	113,3	18,91
Жарковые по- домашнему	80	8,1	6,3	8,2	121,9	22,39

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

Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 01.03.2023

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Кашиа тиенная	210	8,9	11,5	44,8	318	9,0
Компот сх	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Пирог ягодный	100	6,18	3,22	55,32	275	10,0
Хлеб пшеничный	60	4	0,9	24	117	2,1
Обед						
Салат свекольный	50,0	1	2,2	4	38,1	6,90
Компот сх	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117	2,1
Суп рассольник Ленинградский	200,0	2,0	4,9	15,3	113,3	18,91
Жарковые по- домашнему	80	8,1	6,3	8,2	121,9	22,39

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

Меню для обучающихся с ОВЗ

Дата 01.03.2023

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Кашиа пшениная	210	8,9	11,5	44,8	318	9,0
Компот с х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Пирог ягодный	100	6,18	3,22	55,32	275	10,0
Хлеб пшеничный	60	4	0,9	24	117	2,1

Обед						
Салат свекольный	50,0	1	2,2	4	38,1	6,90
Компот с х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117	2,1
Суп рассольник Ленинградский	200,0	2,0	4,9	15,3	113,3	18,91
Жарковье по- домашнему	80	8,1	6,3	8,2	121,9	22,39

Утверждено директором

Домковская М.П.

Принял повар

Жакова Т.И.