

Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 16.03.2023

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая с маслом	200	9	13	40	118	6,9
Пирог ягодный открытый	75	2,91	10,69	28,9	223	10,08
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Чай с сахаром	200\10	0	0	15,0	60,0	3,4

Обед						
Суп картофельный с горохом	160	4,6	3,2	13,0	99,0	17,02
Салат овощной	60,0	1	6	4	68	6,90
Гуляши	80	13,8	11,2	3,3	169,6	16,3
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Гречка рассыпчатая	150	8,2	6,5	42,8	262,2	11,8
Чай с сахаром	200\10	0	0	15,0	60,0	3,4

Утверждено директором

Домковская М.П.

Принял повар

Жакова Т.И.

Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 16.03.2023

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая с маслом	200	9	13	40	118	6,9
Пирог ягодный открытый	75	2,91	10,69	28,9	223	10,08
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Чай с сахаром	200\10	0	0	15,0	60,0	3,4

Обед						
Суп картофельный с горохом	160	4,6	3,2	13,0	99,0	17,02
Салат овощной	60,0	1	6	4	68	6,90
Гуляши	80	13,8	11,2	3,3	169,6	16,3
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Гречка рассыпчатая	150	8,2	6,5	42,8	262,2	11,8
Чай с сахаром	200\10	0	0	15,0	60,0	3,4

Утверждено директором

Домковская М.П.

Принял повар

Жакова Т.И.

Меню для обучающихся с ОВЗ

Дата 16.03.2023

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая с маслом	200	9	13	40	118	6,9
Пирог ягодный открытый	75	2,91	10,69	28,9	223	10,08
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Чай с сахаром	200\1 0	0	0	15,0	60,0	3,4

Обед						
Суп картофельный с горохом	160	4,6	3,2	13,0	99,0	17,02
Салат овощной	60,0	1	6	4	68	6,90
Гуляши	80	13,8	11,2	3,3	169,6	16,3
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Гречка рассыпчатая	150	8,2	6,5	42,8	262,2	11,8
Чай с сахаром	200\1 0	0	0	15,0	60,0	3,4

Утверждено директором

Домковская М.П.

Принял повар

Жакова Т.И.

