

Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 7.09.2022

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.
Завтрак					
Каша пшеничная с маслом	200	8	12	41	267
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121
Булочка домашняя	200	10	15	10	129
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117

Обед					
Курица под овощами	80	13,8	11,0	3,0	170,0
Перловка рассыпчатая	150	4	6	34	205
Овощная нарезка	60	1,0	2,0	4,0	78,00
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117
Суп картофельный	200	2	5	13	105

Утверждено и.о.директором _____ Домковская М.П.

Принял повар _____ Жакова Т.И.

Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 7.09.2022

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.
Завтрак					
Каша пшеничная с маслом	200	8	12	41	267
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121
Булочка домашняя	200	10	15	10	129
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117

Обед					
Курица под овощами	80	13,8	11,0	3,0	170,0
Перловка рассыпчатая	150	4	6	34	205
Овощная нарезка	60	1,0	2,0	4,0	78,00
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117
Суп картофельный	200	2	5	13	105

Утверждено и.о.директором _____ Домковская М.П.

Принял повар _____ Жакова Т.И.

Меню для обучающихся с ОВЗ

Дата 7.09.2022

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.
Завтрак					
Каша пшеничная с маслом	200	8	12	41	267
Компот с х	200	2,0	0,0	29,0	121
Булочка домашняя	200	10	15	10	129
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117

Обед					
Курица под овощами	80	13,8	11,0	3,0	170,0
Перловка рассыпчатая	150	4	6	34	205
Овощная нарезка	60	1,0	2,0	4,0	78,00
Компот с х	200	1,0	0,0	32,0	133,0
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117
Суп картофельный	200	2	5	13	105

Утверждено и.о.директором  Домковская М.П.

Принял повар  Жакова Т.И.