

Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 18.01.2024

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая	200	9	13	40	118	18
Пирог открытый	100	61,8	32,2	53,2	275	17,4
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	4,1
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	12,5

Обед						
Суп с картофельный с клецками	200	4,6	3,2	13,0	99,0	34
Салат с морской капу стой	60,0	1,6	0,8	1,4	19	16,2
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	12,5
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	4,1
Плов	200	15,5	13,2	40,3	341,9	31,2

Утверждено директором Домковская М.П.

Принял повар Илгина Н.В.

Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 18.01.2024

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая	200	9	13	40	118	18
Пирог открытый	100	61,8	32,2	53,2	275	17,4
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	4,1
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	12,5

Обед						
Суп с картофельный с клецками	200	4,6	3,2	13,0	99,0	34
Салат с морской капу стой	60,0	1,6	0,8	1,4	19	16,2
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	12,5
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	4,1
Плов	200	15,5	13,2	40,3	341,9	31,2

Утверждено директором Домковская М.П.

Принял повар Илгина Н.В.

Меню для обучающихся с ОВЗ

Дата 18.01.2024

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая	200	9	13	40	118	18
Пирог открытый	100	61,8	32,2	53,2	275	17,4
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	4,1
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	12,5

Обед						
Суп с картофельный с клецками	200	4,6	3,2	13,0	99,0	34
Салат с морской капу стой	60,0	1,6	0,8	1,4	19	16,2
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	12,5
Хлеб пшеничный	60	3,95	0,5	24,16	117	4,1
Плов	200	15,5	13,2	40,3	341,9	31,2

Утверждено директором Дом Домковская М.П.

Принял повар Илгина Илгина Н.В