

Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 12.10.2022

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.
Завтрак					
Каша гречневая с маслом	200	8	12	41	267
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121
Пирог ягодный	200	10	15	10	229
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117
Обед					
Курица под овощами с картофелем	80	13,8	11,0	3,0	170,0
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 с горохом	200,0	5,0	3,0	16,0	99

Утверждено и.о.директором

Домковская М.П.

Принял повар

Жакова Т.И.

Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 12.10.2022

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.
Завтрак					
Каша гречневая с маслом	200	8	12	41	267
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121
Пирог ягодный	200	10	15	10	229
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117
Обед					
Курица под овощами с картофелем	80	13,8	11,0	3,0	170,0
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 с горохом	200,0	5,0	3,0	16,0	99

Утверждено и.о.директором

Домковская М.П.

Принял повар

Жакова Т.И.

Меню для обучающихся с ОВЗ

Дата 12.10.2022

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.
Завтрак					
Каша гречневая с маслом	200	8	12	41	267
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121
<i>Пирог ягодный</i>	<i>200</i>	<i>10</i>	<i>15</i>	<i>10</i>	<i>229</i>
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117

Обед					
Курица под овощами с картофелем	80	13,8	11,0	3,0	170,0
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
<i>Суп картофельный с горохом</i>	<i>200,0</i>	<i>5,0</i>	<i>3,0</i>	<i>1630</i>	<i>99</i>

Утверждено и.о.директором

Домковская М.П.

Принял повар

Жакова Т.И.

