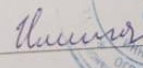


Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 15.02.2024

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая	200	9	13	40	118	9,8
Булочка домашняя	100	4,6	2,8	35,7	190	9,4
Хлеб пшеничный	30	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	6,5
Обед						
Суп с картофельный с клецками	200	4,6	3,2	13,0	99,0	16,4
Салат винегрет	60	1,0	7,1	6,0	91,8	9,2
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	6,5
Хлеб пшеничный	30	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Плов	200	15,5	13,2	40,3	341,9	14,0

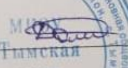
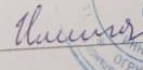
Утверждено директором  Домковская М.П.
 Принял повар  Ижина Н.В.



Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 15.02.2024

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая	200	9	13	40	118	9,8
Булочка домашняя	100	4,6	2,8	35,7	190	9,4
Хлеб пшеничный	30	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	6,5
Обед						
Суп с картофельный с клецками	200	4,6	3,2	13,0	99,0	16,4
Салат винегрет	60	1,0	7,1	6,0	91,8	9,2
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	6,5
Хлеб пшеничный	30	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Плов	200	15,5	13,2	40,3	341,9	14,0

Утверждено директором  Домковская М.П.
 Принял повар  Ижина Н.В.



Меню для обучающихся с ОВЗ

Дата 15.02.2024

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая	200	9	13	40	118	9,8
Булочка домашняя	100	4,6	2,8	35,7	190	9,4
Хлеб пшеничный	30	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	6,5
Обед						
Суп с картофельный с клецками	200	4,6	3,2	13,0	99,0	16,4
Салат винегрет	60	1,0	7,1	6,0	91,8	9,2
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	6,5
Хлеб пшеничный	30	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Плов	200	15,5	13,2	40,3	341,9	14,0

Утверждено директором

Домковская М.П.

Принял повар

Ижгина Н.В.

