


Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 21.03.2024

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая	200	9	13	40	118	9,0
Булочка домашняя	75	7,0	14	42,0	185	8,4
Хлеб пшеничный	30	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	13	6,5
Обед						
Суп картофельный с клецками	200	4,6	3,2	13,0	99,0	17
Салат винегрет	60,0	1,0	7,1	6,0	91,8	8,2
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133	6,5
Хлеб пшеничный	30	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Жаркое домашнему	80	8,1	6,3	8,2	121,9	16,2

Утверждено директором  Домковская М.П.

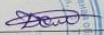
Принял повар  Илгина Н.В.



Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 21.03.2024

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая	200	9	13	40	118	9,0
Булочка домашняя	75	7,0	14	42,0	185	8,4
Хлеб пшеничный	30	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	13	6,5
Обед						
Суп картофельный с клецками	200	4,6	3,2	13,0	99,0	17
Салат винегрет	60,0	1,0	7,1	6,0	91,8	8,2
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133	6,5
Хлеб пшеничный	30	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Жаркое домашнему	80	8,1	6,3	8,2	121,9	16,2

Утверждено директором  Домковская М.П.

Принял повар  Илгина Н.В.

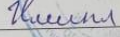


Меню для обучающихся с ОВЗ

Дата 21.03.2024

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша геркулесовая	200	9	13	40	118	9,0
Булочка домашняя	75	7,0	14	42,0	185	8,4
Хлеб пшеничный	30	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	13	6,5
Обед						
Суп картофельный с клецками	200	4,6	3,2	13,0	99,0	17
Салат винегрет	60,0	1,0	7,1	6,0	91,8	8,2
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133	6,5
Хлеб пшеничный	30	3,95	0,5	24,16	117	2,1
Жаркое домашнему	80	8,1	6,3	8,2	121,9	16,2

Утверждено директором  Домковская М.П.

Принял повар  Илгина Н.В.

