

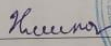
Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 10.04.2024

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша манная	200	8,5	12	45,0	218,0	10
Чай с сахаром	200	0	0	15,0	60,0	4,3
Пирог открытый	100	61,8	32,2	53,2	275	9,4
Хлеб пшеничный	30	4	0,9	24	117	2,1

Обед						
Салат овощной	80	1,0	7,1	6,0	91,8	9,2
Суп рассольник Ленинградский	200,0	2,0	5,0	15,0	113,3	12,5
Хлеб пшеничный	30	4	0,0	24	117	2,1
Котлета мясная	80	15,0	12,7	6,6	200,5	11,3
Перловка рассыпчатая	150	4,4	6,0	33,6	205,0	10,8
Чай с сахаром	200	0	0	15,0	60,0	4,3

Утверждено директором  Домковская М.П.

Принял повар  Иягина Н.В.



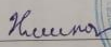
Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 10.04.2024

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша манная	200	8,5	12	45,0	218,0	10
Чай с сахаром	200	0	0	15,0	60,0	4,3
Пирог открытый	100	61,8	32,2	53,2	275	9,4
Хлеб пшеничный	30	4	0,9	24	117	2,1

Обед						
Салат овощной	80	1,0	7,1	6,0	91,8	9,2
Суп рассольник Ленинградский	200,0	2,0	5,0	15,0	113,3	12,5
Хлеб пшеничный	30	4	0,0	24	117	2,1
Котлета мясная	80	15,0	12,7	6,6	200,5	11,3
Перловка рассыпчатая	150	4,4	6,0	33,6	205,0	10,8
Чай с сахаром	200	0	0	15,0	60,0	4,3

Утверждено директором  Домковская М.П.

Принял повар  Иягина Н.В.



Меню для обучающихся с ОВЗ

Дата 10.04.2024

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша манная	200	8,5	12	45,0	218,0	10
Чай с сахаром	200	0	0	15,0	60,0	4,3
Пирог открытый	100	61,8	32,2	53,2	275	9,4
Хлеб пшеничный	30	4	0,9	24	117	2,1

Обед						
Салат овощной	80	1,0	7,1	6,0	91,8	9,2
Суп рассольник Ленинградский	200,0	2,0	5,0	15,0	113,3	12,5
Хлеб пшеничный	30	4	0,0	24	117	2,1
Котлета мясная	80	15,0	12,7	6,6	200,5	11,3
Перловка рассыпчатая	150	4,4	6,0	33,6	205,0	10,8
Чай с сахаром	200	0	0	15,0	60,0	4,3

Утверждено директором Домковская М.П.

Принял повар Илигина Н.В.

