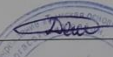


Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 16.11.2022

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша пшеничная	210	9	12	45	318	9,0
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Булочка с повидлом	100	10	15	10	229	7,78
Хлеб пшеничный	60	4	0,9	24	117	2,1

Обед						
Курица под овощами	80	13,8	11,0	3,0	170,0	16
Салат с репой	60	1,0	2,0	4,0	78,00	7,2
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	4,3
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117	2,1
Суп картофельный	200,0	5,0	3,0	16,30	99	17,11
Гречка рассыпчатая	150	8,2	6,5	42,8	262,2	12

Утверждено и.о.директором  Домковская М.П.

Принял повар  Жакова Т.И.

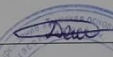


Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 16.11.2022

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша пшеничная	210	9	12	45	318	9,0
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Булочка с повидлом	100	10	15	10	229	7,78
Хлеб пшеничный	60	4	0,9	24	117	2,1

Обед						
Курица под овощами	80	13,8	11,0	3,0	170,0	16
Салат с репой	60	1,0	2,0	4,0	78,00	7,2
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	4,3
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117	2,1
Суп картофельный	200,0	5,0	3,0	16,30	99	17,11
Гречка рассыпчатая	150	8,2	6,5	42,8	262,2	12

Утверждено и.о.директором  Домковская М.П.

Принял повар  Жакова Т.И.



Меню для обучающихся с ОВЗ

Дата 16.11.2022

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергетическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша пшенная	210	9	12	45	318	9,0
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Булочка с повидлом	100	10	15	10	229	7,78
Хлеб пшеничный	60	4	0,9	24	117	2,1

Обед						
Курица под овощами	80	13,8	11,0	3,0	170,0	16
Салат с репой	60	1,0	2,0	4,0	78,00	7,2
Компот с/х	200	1,0	0,0	32,0	133,0	4,3
Хлеб пшеничный	60	4	0,0	24	117	2,1
Суп картофельный	200,0	5,0	3,0	16,30	99	17,11
Гречка рассыпчатая	150	8,2	6,5	42,8	262,2	12

Утверждено и.о.директором Домковская М.П.

Принял повар Жакова Т.И.

