

Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 30.11.2022

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша ячневая с маслом	200	8,0	12,0	41,0	107	7,9
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Булочка школьная	100	10	15	10	229	7,78
Хлеб пшеничный	60	4	0,9	24	117	2,1
Обед						
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
	200,0	5,0	3,0	16,30	99	17,11
Суп картофельный						
Сосиска отварная	80	8,96	14,4	0,77	180	12,69
Гречка рассыпчатая	150	8,2	6,5	42,8	262,2	11,8

Утверждено и.о.директором  Домковская М.П.

Принял повар  Жакова Т.И.

Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 30.11.2022

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша ячневая с маслом	200	8,0	12,0	41,0	107	7,9
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Булочка школьная	100	10	15	10	229	7,78
Хлеб пшеничный	60	4	0,9	24	117	2,1
Обед						
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
	200,0	5,0	3,0	16,30	99	17,11
Суп картофельный						
Сосиска отварная	80	8,96	14,4	0,77	180	12,69
Гречка рассыпчатая	150	8,2	6,5	42,8	262,2	11,8

Утверждено и.о.директором  Домковская М.П.

Принял повар  Жакова Т.И.

Меню для обучающихся с ОВЗ

Дата 30.11.2022

Наименование блюд	Выход	Белки гр.	Жиры гр	Углеводы гр	Энергитическая ценность Ккал.	Цена
Завтрак						
Каша ячневая с маслом	200	8,0	12,0	41,0	107	7,9
Компот с/х	200	2,0	0,0	29,0	121	4,3
Булочка школьная	100	10	15	10	229	7,78
Хлеб пшеничный	60	4	0,9	24	117	2,1

Обед						
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
	200,0	5,0	3,0	16,30	99	17,11
Суп картофельный						
Сосиска отварная	80	8,96	14,4	0,77	180	12,69
Гречка рассыпчатая	150	8,2	6,5	42,8	262,2	11,8

Утверждено и.о.директором

Домковская М.П.

Принял повар

Жакова Т.И.

