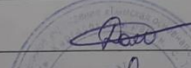


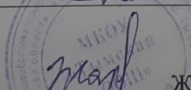
Меню для обучающихся 1-4 классов

Дата 07.12.2022

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

Обед						
Салат с морской капустой	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
<i>Суп картофельный</i>						
<i>Макаронные изделия</i>	200	6,7	7,1	46,6	276,9	13,0
Тефтели куриные	60	8,4	6,0	7,4	106,1	16,1

Утверждено директором  Домковская М.П.

Принял повар  Жакова Т.И.

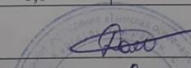


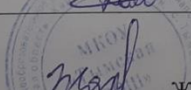
Меню для обучающихся 5-9 классов

Дата 07.12.2022

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

Обед						
Салат с морской капустой	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
<i>Суп картофельный</i>						
<i>Макаронные изделия</i>	200	6,7	7,1	46,6	276,9	13,0
Тефтели куриные	60	8,4	6,0	7,4	106,1	16,1

Утверждено директором  Домковская М.П.

Принял повар  Жакова Т.И.



Меню для обучающихся с ОВЗ

Дата 07.12.2022

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

Обед						
Салат с морской капустой	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
<i>Суп картофельный</i>						
<i>Макаронные изделия</i>	200	6,7	7,1	46,6	276,9	13,0
Тефтели куриные	60	8,4	6,0	7,4	106,1	16,1

Утверждено директором _____ Домковская М.П.

Принял повар _____ Жакова Т.И.

