

МЕНЮ

на 19.10.2023 г.

для учащихся детей с ОВЗ с 12 лет

4 день

СОГЛАСОВАНО

Директор школы



№ п/п	Пищевая ценность				Выход, гр.		Стоимость питания
	Белки	Жиры	Углев.	К/КАЛ.			
Завтрак							
1	9,75	4,95	3,80	105,00	90/50	Рыба, тушеная в томате с овощами	46,00
2	3,06	4,80	20,45	137,25	150	Пюре картофельное с маслом сливочным	13,85
3	1,16	0,30	47,26	196,38	200	Компот из смеси сухофруктов	6,80
4	2,52	0,63	16,20	74,25	30	Хлеб ржано- пшеничный	3,36
5	2,37	0,30	14,49	70,20	30	Хлеб пшеничный	2,88
	18,86	10,98	102,20	583,08		Итого	72,89
Обед							
1	3,55	4,59	1,69	144,25	250	Суп гороховый	8,37
2	2,52	63,00	16,20	74,25	30	Хлеб ржано-пшеничный	2,88
3	2,37	0,30	14,49	70,20	30	Хлеб пшеничный	3,36
4	1,00	0,00	20,20	84,40	200	Сок фруктовый	16,00
5	9,13	3,82	127,00	179,00	80	Булочка	25,00
	9,44	67,89	52,58	373,10		Итого	55,61
						СУММА	128,50

Бухгалтер Поваляева И.С.

МЕНЮ

на 19.10.2023 г.

для учащихся детей с ОВЗ с 7 до 11 лет

4 день

СОГЛАСОВАНО

Директор школы



№ п/п	Пищевая ценность				Выход, гр.		Стоимость питания
	Белки	Жиры	Углев.	К/КАЛ.			
Завтрак							
1	9,75	4,95	3,80	105,00	90/50	Рыба, тушеная в томате с овощами	46,00
2	3,06	4,80	20,45	137,25	150	Пюре картофельное с маслом сливочным	13,85
3	1,00	0,00	20,20	84,40	200	Сок фруктовый	16,00
4	2,52	0,63	16,20	74,25	30	Хлеб ржано- пшеничный	3,36
5	2,37	0,30	14,49	70,20	30	Хлеб пшеничный	2,88
	18,70	10,68	75,14	471,10		ИТОГО	82,09
Обед							
1	3,55	4,59	1,69	144,25	250	Суп гороховый	8,37
2	2,52	63,00	16,20	74,25	30	Хлеб ржано-пшеничный	2,88
3	2,37	0,30	14,49	70,20	30	Хлеб пшеничный	3,36
4	1,00	0,00	20,20	84,40	200	Сок фруктовый	16,00
	9,44	67,89	52,58	373,10		Итого	30,61
						СУММА	112,70

Бухгалтер Поваляева И.С.

МЕНЮ

на 19.10.2023 г.

для учащихся детей СВО от 12 лет и старше

4 день

СОГЛАСОВАНО

Директор школы



№ п/п	Пищевая ценность				Выход, гр.	Наименование блюда	Стоимость питания
	Белки	Жиры	Углев.	К/КАЛ.			
1	9,75	4,95	3,80	105,00	90/50	Рыба, тушеная в томате с овощами	46,00
2	3,06	4,80	20,45	137,25	150	Пюре картофельное с маслом сливочным	13,85
3	1,00	0,00	20,20	84,40	200	Сок фруктовый	16,00
5	2,52	0,63	16,20	74,25	30	Хлеб ржано- пшеничный	3,36
6	2,37	0,30	14,49	70,20	30	Хлеб пшеничный	2,88
	18,70	10,68	75,14	471,10		Итого	82,09

Бухгалтер Поваляева И.С. Петрович



МЕНЮ

на 19.10.2023 г.

для учащихся детей от 7 до 11 лет

4 день

СОГЛАСОВАНО

Директор школы



№ п/п	Пищевая ценность				Выход, гр.	Наименование блюда	Стоимость питания
	Белки	Жиры	Углев.	К/КАЛ.			
1	9,75	4,95	3,80	105,00	90/50	Рыба, тушеная в томате с овощами	46,00
2	3,06	4,80	20,45	137,25	150	Пюре картофельное с маслом сливочным	13,85
3	1,00	0,00	20,20	84,40	200	Сок фруктовый	16,00
5	2,52	0,63	16,20	74,25	30	Хлеб ржано- пшеничный	3,36
6	2,37	0,30	14,49	70,20	30	Хлеб пшеничный	2,88
	18,70	10,68	75,14	471,10		Итого	82,09

Бухгалтер Поваляева И.С.



МЕНЮ

на 19.10.2023 г.

для учащихся с 12 лет и старше

4 день

СОГЛАСОВАНО

Директор школы



№ п/п	Пищевая ценность				Выход, гр.	Наименование блюда	Стоимость питания
	Белки	Жиры	Углев.	К/КАЛ.			
1	9,75	4,95	3,80	105,00	90/50	Рыба, тушеная в томате с овощами	46,00
2	3,06	4,80	20,45	137,25	150	Пюре картофельное с маслом сливочным	13,85
4	1,16	0,30	47,26	196,38	200	Компот из смеси сухофруктов	6,80
5	2,52	0,63	16,20	74,25	30	Хлеб ржано- пшеничный	3,36
6	2,37	0,30	14,49	70,20	30	Хлеб пшеничный	2,88
	18,86	10,98	102,20	585,08		Итого	72,89

Бухгалтер Поваляева И.С.

