

МЕНЮ

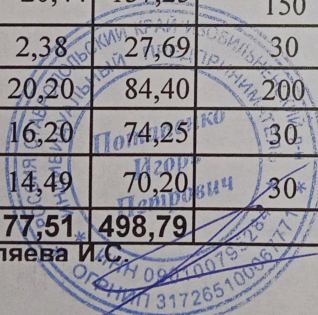
на 12.01.2024 г.

для учащихся детей от 7 до 11 лет
4 день



№ 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	Котлета рыбная	32,21
2	3,06	4,80	20,44	137,25	150	Пюре картофельное с маслом сливочным	15,22
3	0,58	1,76	2,38	27,69	30	Соус красный основной	0,92
4	1,00	0,00	20,20	84,40	200	Сок фруктовый	17,92
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
	19,28	12,44	77,51	498,79		Итого	72,51

Бухгалтер Поваляева И.С.

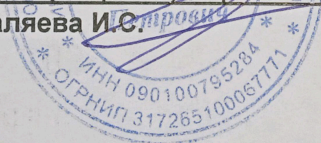


МЕНЮ
 на 12.01.2024 г.
 для учащихся с 12 лет и старше
 4 день



№ 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	Котлета рыбная	32,21
2	3,06	4,80	20,44	137,25	150	Пюре картофельное с маслом сливочным	15,22
3	0,58	1,76	2,38	27,69	30	Соус красный основной	0,92
4	1,00	0,00	20,20	84,40	200	Сок фруктовый	17,92
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
	19,28	12,44	77,51	498,79		Итого	72,51

Бухгалтер Поваляева И.С.



МЕНЮ

на 12.01.2024 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	Котлета рыбная	32,21
2	3,06	4,80	20,44	137,25	150	Пюре картофельное с маслом сливочным	15,22
3	0,58	1,76	2,38	27,69	30	Соус красный основной	0,92
4	1,00	0,00	20,20	84,40	200	Сок фруктовый	17,92
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
	19,28	12,44	77,51	498,79		Итого	72,51

Бухгалтер Поваляева И.С.

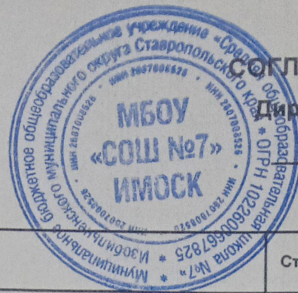


МЕНЮ

на 12.01.2024 г.

для учащихся детей с ОВЗ с 12 лет

4 день



СОГЛАСОВАННО

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	Котлета рыбная	32,21
2	3,06	4,80	20,44	137,25	150	Пюре картофельное с маслом сливочным	15,22
3	0,58	1,76	2,38	27,69	30	Соус красный основной	0,92
4	1,00	0,00	20,20	84,40	200	Сок фруктовый	17,92
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
	16,91	12,14	63,02	428,59		Итого	69,63
Обед							
1	3,55	4,59	1,69	144,25	250	Суп гороховый	9,09
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	1,16	0,30	47,26	196,38	200	Компот из смеси сухофруктов	7,76
	9,60	68,19	79,64	485,08		Итого	23,09
						СУММА	92,72

Бухгалтер Поваляева И.С.

МЕНЮ

на 12.01.2024 г.

для учащихся детей с ОВЗ с 7 до 11 лет

4 день



СОГЛАСОВАННО

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	Котлета рыбная	32,21
2	3,06	4,80	20,44	137,25	150	Пюре картофельное с маслом сливочным	15,22
3	0,58	1,76	2,38	27,69	30	Соус красный основной	0,92
4	1,00	0,00	20,20	84,40	200	Сок фруктовый	17,92
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
	19,28	12,44	77,51	498,79		ИТОГО	72,51
Обед							
1	3,55	4,59	1,69	144,25	250	Суп гороховый	9,09
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	1,16	0,30	47,26	196,38	200	Компот из смеси сухофруктов	7,76
	9,60	68,19	79,64	485,08		Итого	23,09
						СУММА	95,60

Бухгалтер Поваляева И.С.