

Утверждаю:
Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское



**Меню
на 3 Октября 2024г.**

1-4 кла ОВЗ

№ п/п	Наименование блюда	Выход гр.	Стоимост ь блюда	Химический состав			Энергетичес кая ценность ккал
				Белки. г	Жиры. г	Углев оды. г	
	ЗАВТРАК						
1	Каша Дружба молочная с маслом	140/10	22,09	4,02	6,6	53,6	235,7
2	Батон масло	40/10	14,23	7,8	8,9	18,5	164,9
3	Чай с сахаром и лимоном	200	5,13	0,1	0	15,2	61
	Итого за завтрак	400	41,45	11,92	15,5	87,3	461,6
	Обед						
1	Суп рисовый с мясом Харчо	200	44,41	7,18	2,94	11,76	102
2	Пюре картофельное	140/10	35,97	3,06	4,8	12,45	137
3	Капуста тушеная с мясом	80	50,97	6,78	6,48	14,52	214
4	Салат из консервированных	60	17,28	0,52	3,07	1,57	35,88
5	Компот из сухофруктов	200	5,7	0,5	0	24	110
6	Хлеб пшеничный	30	2,58	3,56	0,48	19,52	141
7	Хлеб ржаной	30	2,58	2,3	0,6	14,54	87
	Итого за обед	750	159,49	23,9	18,37	98,36	826,88
	Итого:		200,94				

Повар:

Н.В.Иванова

Н.В.Иванова

Утверждаю:
Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское



**Меню
на 3 Октября 2024г.**

5-11 кл ОВЗ

№ п/п	Наименование блюда	Выход гр.	Стоимост ь блюда	Химический состав			Энергетич еская ценность ккал
				Белки. г	Жиры. г	Углево ды. г	
	ЗАВТРАК						
1	Каша Дружба молочная с маслом	190/10	27,84	5,63	8,8	72,4	136,41
2	Батон масло	50/10	16,9	7,8	8,9	18,5	164,9
3	Чай с сахаром и лимоном	200	6,03	0,1	0	15,2	61
	0						
	0						
	Итого за завтрак	460	50,77	13,53	17,7	106,1	362,31
	Обед						
1	Суп рисовый с мясом Харчо	250	52,07	1,75	4,89	8,49	253
2	Пюре картофельное	170/10	39,34	4,41	6,96	46,32	132
3	Капуста тушеная с мясом	100	53,49	4,2	4,37	10,22	167
4	Салат из консервированных	100	21,4	0,86	5,11	2,61	59,8
5	Компот из сухофруктов	200	8,1	0,5	0	24	110
6	Хлеб пшеничный	50	4,96	3,56	0,48	19,52	141
7	Хлеб ржаной	50	4,96	2,3	0,6	14,54	87
	Итого за обед	930	184,32	17,58	22,41	125,7	949,8
	Итого:		235,09				

Повар: *Н.В.Иванова* Н.В.Иванова

Утверждаю:
Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское
С.Н.Киселев.
М.П. Пензенское



**Меню
на 3 Октября 2024г.**

1-4 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход гр.	Стоимос ть блюда	Химический состав			Энергетичес кая ценность ккал
				Белки. г	Жиры . г	Углев оды. г	
	ЗАВТРАК						
1	Пюре картофельное	140/10	35,97	3,06	4,8	12,45	137
2	Капуста тушеная с мясом	80	50,97	6,78	6,48	14,52	214
3	Салат из консервированных овощей	60	17,28	0,52	3,07	1,57	35,88
4	Компот из сухофруктов	200	5,7	0,5	0	24	110
5	Хлеб пшеничный	30	2,58	3,56	0,48	19,52	141
6	Хлеб ржаной	30	2,58	2,3	0,6	14,54	87
	Итого за завтрак	550	115,08	16,72	15,43	86,6	724,88

Повар:

Иванова

Н.В.Иванова

Утверждаю:
Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское
С.Н.Киселев
М.П.



**Меню
на 3 Октября 2024г.**

5-11 класс + род. плата

№ п/п	Наименование блюда Завтрак	Выход гр.	Стоимост ь блюда	Химический состав			Энергетич еская ценность ккал
				Белки. г	Жиры. г	Углево ды. г	
	ЗАВТРАК						
1	Пюре картофельное	170/10	39,34	4,41	6,96	46,32	132
2	Капуста тушеная с мясом	100	53,49	4,2	4,37	10,22	167
3	Салат из консервированных овощей	100	21,4	0,86	5,11	2,61	59,8
4	Компот из сухофруктов	200	8,1	0,5	0	24	110
5	Хлеб пшеничный	50	4,96	3,56	0,48	19,52	141
6	Хлеб ржаной	50	4,96	2,3	0,6	14,54	87
	Итого за завтрак	680	132,25	15,83	17,52	117,21	696,8

Повар: *Н.В.Иванова* Н.В.Иванова