

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



Меню
 на 04 Октября 2024г.

1-4 кла ОВЗ

№ п/п	Наименование блюда Завтрак	Выход гр.	Стоимос ть блюда	Химический состав			Энергетичес кая ценность ккал
				Белки. г	Жиры. г	Углев оды. г	
	ЗАВТРАК						
1	Каша манная молочная с маслом	140/10	21,29	2,4	4,9	16,8	117,18
2	Батон, сыр	40/10	12,76	2,34	5,6	16,92	132
3	Чай с сахаром и лимоном	200	5,13	0,1	0	15,2	61
4	Сок	200	30	1	0,2	7,8	92
	Итого за завтрак	400	69,18	5,84	10,7	56,72	402,18
	Обед						
1	Суп картофельный с морской капустой	200	38,24	1,68	5,98	9,35	98
2	Макароны отварные	150	15,37	3,35	0,55	21,6	157
3	Птица отварная в томатном соусе	80	35,64	7,9	14,58	2,7	221
4	Салат из свежих овощей	60	29,6	0,52		2,16	38
5	Компот из свежих фруктов и ягод	200	17,37	0,5	0,2	23,1	96
6	Хлеб пшеничный	30	2,58	3,56	0,48	19,52	141
7	Хлеб ржаной	30	2,58	2,3	0,6	10,7	87
	Итого за обед	750	141,38	19,81	22,39	89,13	838
	Итого:		210,56				

Повар:  Н.В.Иванова

Утверждаю:
Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское

С.Н.Киселев
М.П. СОШ
с.Пензенское



**Меню
на 04 Октября 2024г.**

5-11 кл/ОВЗ

№ п/п	Наименование блюда	Выход гр.	Стоимость блюда	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
				Белки. г	Жиры. г	Углеводы. г	
	ЗАВТРАК						
1	Каша манная молочная с маслом	190/10	26,84	4,36	3,81	45,92	236,1
2	Батон, сыр	50/10	15,43	2,34	5,6	16,92	132
3	Чай с сахаром и лимоном	200	6,03	0,1	0	15,2	61
4	Сок	200	30	1	0,2	7,8	92
	0						
	Итого за завтрак	460	78,3	7,8	9,61	85,84	521,1
	Обед						
1	Суп картофельный с морской капустой	250	45,63	2,1	7,48	11,69	123
2	Макароны отварные	180	16,1	3,67	5,76	24,53	165
3	Птица отварная в томатном соусе	100	43,46	8,33	15,77	4,4	226
4	Салат из свежих овощей	100	35,03	1,01	6,06	4,79	77
5	Компот из свежих фруктов и ягод	200	19,48	0,5	0,2	23,1	96
6	Хлеб пшеничный	50	4,96	3,56	0,48	19,52	141
7	Хлеб ржаной	50	4,96	1,3	0,6	14,54	87
	Итого за обед	930	169,62	20,47	36,35	102,57	915
	Итого:		247,92				

Повар: *И.В.Иванова* Н.В.Иванова

с. Пензенское



на 04 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	Макароны отварные	150	15,37	3,35	0,55	21,6	157
2	Птица отварная в томатном соусе	80	35,64	7,9	14,58	2,7	221
3	Салат из свежих овощей	60	29,6	0,52		2,16	38
4	Компот из свежих фруктов и ягод	200	17,37	0,5	0,2	23,1	96
5	Хлеб пшеничный	30	2,58	3,56	0,48	19,52	141
6	Хлеб ржаной	30	2,58	2,3	0,6	10,7	87
7	Сок	200	30	1	0,2	7,8	92
	Итого за завтрак	750	133,14	19,13	16,61	87,58	832

Повар: *Н.В.Иванова* Н.В.Иванова

Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское
С.Н.Киселев.



5-11 класс + род. плата

№ п/п	Наименование блюда	Выход гр.	Стоимост ь блюда	Химический состав			Энергетич еская ценность ккал
				Белки. г	Жиры. г	Углево ды. г	
	ЗАВТРАК						
1	Макароны отварные	180	16,1	3,67	5,76	24,53	165
2	Птица отварная в томатном соусе	100	43,46	8,33	15,77	4,4	226
3	Салат из свежих овощей	100	35,03	1,01	6,06	4,79	77
4	Компот из свежих фруктов и ягод	200	19,48	0,5	0,2	23,1	96
5	Хлеб пшеничный	50	4,96	3,56	0,48	19,52	141
6	Хлеб ржаной	50	4,96	1,3	0,6	14,54	87
4	Сок	200	30	1	0,2	7,8	92
	Итого за завтрак	880	153,99	19,37	29,07	98,68	884

Повар: Иванова Н.В.Иванова