

Утверждаю:

Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское

С.Н.Киселев.

М.П.



**Меню
на 23 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 пшенная молочная с маслом	140/10	27,54	4,02	6,6	53,6	236
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
4	Сок	200	30	1	0,2	7,8	92
	Итого за завтрак	410	76,9	12,92	15,7	95,1	553,9
	Обед						
1	Суп с мясными фрикадельками	200	43,36	6,88	9,23	14,32	142
2	Пюре картофельное	140/10	35,97	3,06	4,8	12,45	137
3	Котлета мясная	30/50	35,33	5,39	6,5	5,18	143
4	Винегрет	60	55,35	1,2	10,68	8,16	69
5	Кисель концентрированный	200	7,52	0	0	10,3	50
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:	750	139,33	15,51	23,06	70,15	627

Повар: *Иванова* Н.В.Иванова

Утверждаю:
Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское

С.Н. Киселев.

М.П.



**Меню
на 23 Октября 2024г.**

5-11 кл. ОБЗ

№ 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	Каша пшениная молочная с маслом	190/10	32,2	5,63	8,8	72,4	314
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
4	Сок	200	30	1	0,2	7,8	92
	0						
	Итого за завтрак	470	85,13	14,53	17,9	113,9	631,9
	Обед						
1	Суп с мясными фрикадельками	250	56,98	8,6	11,36	19,6	174
2	Пюре картофельное	170/10	39,34	4,41	6,96	46,32	132
3	Котлета мясная	40/60	50,14	4,2	4,37	10,22	166,72
4	Винегрет	100	59,22	1,65	12,54	15,1	78
5	Кисель концентрированный	200	9,72	0	0	15,3	49,6
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:	930	85,13	16,12	24,95	121	654,32

Повар: *Иванова* Н.В.Иванова

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



**Меню
 на 23 Октября 2024г.**

1-4 класс

№ 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	Пюре картофельное	140/10	35,97	3,06	4,8	12,45	137
2	Котлета мясная	30/50	35,33	5,39	6,5	5,18	143
3	Винегрет	60	55,35	1,2	10,68	8,16	69
4	Кисель концентрированный	200	7,52	0	0	10,3	50
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
7	Сок	200	30	1	0,2	7,8	92
	Итого за завтрак	700	169,33	16,51	23,26	77,95	719

Повар: *Иванова* Н.В.Иванова

Утверждаю:
Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское

М.П. Киселев
М.П. Пензенское



**Меню
на 23 Октября 2024г.**

5-11 класс + Род. Плата

№ п/п	Наименование блюда Завтрак	Выход гр.	Стоимость блюда	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
				Белки. г	Жиры. г	Углеводы. г	
	ЗАВТРАК						
1	Пюре картофельное	170/10	39,34	4,41	6,96	46,32	132
2	Котлета мясная	40/60	50,14	4,2	4,37	10,22	166,72
3	Винегрет	100	59,22	1,65	12,54	15,1	78
4	Кисель концентрированный	200	9,72	0	0	15,3	49,6
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
7	Сок	200	30	1	0,2	7,8	92
	Итого за завтрак	830	198,34	17,12	25,15	128,8	746,32

Повар: *Н.В.Иванова* Н.В.Иванова