

Утверждаю:
Директор школы №501 СОШ с. Пензенское



Меню
на 22 Ноября 2024г.

1-4 кла ОБЗ

№ 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	13,63	2,34	5,6	16,92	132
3	Чай с сахаром и лимоном	200	6,75	0,1	0	15,2	61
4	Сок	200	40	1	0,2	7,8	92
	Итого за завтрак	400	81,67	5,84	10,7	56,72	402,18
	Обед						
1	Суп картофельный с морской капустой	200	40,29	1,68	5,98	9,35	98
2	Макароны отварные	150	17,04	3,35	0,55	21,6	157
3	Птица отварная в томатном соусе	80	34,21	7,9	14,58	2,7	221
4	Салат из свежих овощей	60	26,42	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	60	4,68	3,56	0,48	19,52	141
	Итого за обед	750	140,01	17,51	21,79	78,43	751
	Итого:		221,68				

Повар: *Иванова*

Н.В.Иванова

Утверждаю:

Директор школы

М.П.



**Меню
на 22 Ноября 2024г.**

5-11 кл ОВЗ

№ 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 манная молочная с маслом	190/10	26,84	4,36	3,81	45,92	236,1
2	Батон, сыр	50/10	14,87	2,34	5,6	16,92	132
3	Чай с сахаром и лимоном	200	7,66	0,1	0	15,2	61
4	Сок	200	40	1	0,2	7,8	92
	0						
	Итого за завтрак	460	89,37	7,8	9,61	85,84	521,1
	Обед						
1	Суп картофельный с морской капустой	250	48,94	2,1	7,48	11,69	123
2	Макароны отварные	180	18,02	3,67	5,76	24,53	165
3	Птица отварная в томатном соусе	100	37,61	8,33	15,77	4,4	226
4	Салат из свежих овощей	100	32,32	1,01	6,06	4,79	77
5	Компот из свежих фруктов и ягод	200	20,23	0,5	0,2	23,1	96
6	Хлеб пшеничный	100	7,8	3,56	0,48	19,52	141
	Итого за обед	930	164,92	19,17	35,75	88,03	828
	Итого:		254,29				

Повар:

Н.В.Иванова

Н.В.Иванова

Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское

С.Н. Киселев.

М.П. Пензенское



на 22 Ноября 2024г.

1-4 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход гр.	Стоимост ь блюда	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
				Белки. г	Жиры. г	Углев оды. г	
	ЗАВТРАК						
1	Макароны отварные	150	17,04	3,35	0,55	21,6	157
2	Птица отварная в томатном соусе	80	34,21	7,9	14,58	2,7	221
3	Салат из свежих овощей	60	26,42	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	60	4,68	3,56	0,48	19,52	141
6	Сок	200	40	1	0,2	7,8	92
	Итого за завтрак	550	139,72	16,83	16,01	76,88	745

Повар:

Щедро

Н.В.Иванова

Утверждаю:
Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское

М.П.



**Меню
на 22 Ноября 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	Макароны отварные	180	18,02	3,67	5,76	24,53	165
2	Птица отварная в томатном соусе	100	37,61	8,33	15,77	4,4	226
3	Салат из свежих овощей	100	32,32	1,01	6,06	4,79	77
4	Компот из свежих фруктов и ягод	200	20,23	0,5	0,2	23,1	96
5	Хлеб пшеничный	100	7,8	3,56	0,48	19,52	141
6	Сок	200	40	1	0,2	7,8	92
	Итого за завтрак	680	155,98	18,07	28,47	84,14	797

Повар:

Н.В.Иванова

Н.В.Иванова