

Утверждаю:
и.о. директора школы МБОУ СОШ с. Пензенское

Т.А. Синчихина
М.П. с. Пензенское



Меню
на 28 Ноября 2024г.

1-4 кла ОБЗ

№ п/п	Наименование блюда Завтрак	Выход гр.	Стоимост ь 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 масло	40/10	14,1	7,8	8,9	18,5	164,9
3	Чай с сахаром и лимоном	200	6,75	0,1	0	15,2	61
	Итого за завтрак	400	42,14	10,3	13,8	50,5	343,08
	Обед						
1	Суп с клецками	200	38,07	3,12	4,26	11,45	89
2	Рис отварной	150	17,2	2,38	5,26	4,24	162
3	Рыба тушеная с овощами в том. соусе	80	52,62	9,48	6,02	9,63	103
4	Салат из свежих овощей	60	26,42	0,54	3,06	2,16	
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	156,36	19,58	19,28	70,1	591
	Итого:		198,5				

Повар:

Н.В.Иванова

Н.В.Иванова

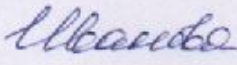
Утверждаю:
и.о. директора школы ЧБОУ СОШ с. Пензенское



**Меню
на 28 Ноября 2024г.**

5-11 кл/ОВЗ

№ п/п	Наименование блюда	Выход гр.	Стоимость блюда	Химический состав			Энергетическая 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 масло	50/10	15,37	7,8	8,9	18,5	164,9
3	Чай с сахаром и лимоном	200	7,66	0,1	0	15,2	61
	0						
	Итого за завтрак	460	49,87	12,26	12,71	79,62	462
	Обед						
1	Суп с клецками	250	44,27	4,16	5,68	15,27	119
2	Рис отварной	180	18,2	4,76	7,85	2,35	224
3	Рыба тушеная с овощами в том. соусе	100	61,62	14,35	5,03	6,02	146
4	Салат из свежих овощей	100	32,32	0,9	5,1	3,6	64
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	184,44	28,23	24,34	69,86	790
	Итого:		234,31				

Повар:  Н.В.Иванова

Утверждаю:
и.о. директора школы МБОУ СОШ с. Пензенское

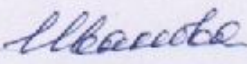
Т.А. Синчихина
М.П.



Меню
на 28 Ноября 2024г.

1-4 класс

№ п/п	Наименование блюда Завтрак	Выход гр.	Стоимост ь блюда	Химический состав			Энергетичес кая ценность ккал
				Белки. г	Жиры. г	Углев оды. г	
	ЗАВТРАК						
1	Рис отварной	150	17,2	2,38	5,26	4,24	162
2	Рыба тушеная с овощами в том.	80	52,62	9,48	6,02	9,63	103
3	Салат из свежих овощей	60	26,42	0,54	3,06	2,16	
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
	Итого за завтрак	750	118,29	16,46	15,02	58,65	502

Повар:  Н.В.Иванова

Утверждаю:
и.о. директора школы МБОУ СОШ с. Пензенское



**Меню
на 28 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	Рис отварной	180	18,2	4,76	7,85	2,35	224
2	Рыба тушеная с овощами в том. соусе	100	61,62	14,35	5,03	6,02	146
3	Салат из свежих овощей	100	32,32	0,9	5,1	3,6	64
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
	Итого за завтрак	880	140,17	24,07	18,66	54,59	671

Повар: *Н.В.Иванова* Н.В.Иванова