

Утверждаю:
Врио директора школы МБОУ СОШ с. Пензенское

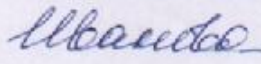
Г.А. Синчихина
М.П.



**Меню
на 27 Ноября 2024г.**

1-4 кла ОБЗ

№ 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 пшениная молочная с маслом	140/10	27,54	4,02	6,6	53,6	236
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
4	Сок	200	40	1	0,2	7,8	92
	Итого за завтрак	600	88,39	12,92	15,7	95,1	553,9
	Обед						
1	Суп с мясными фрикадельками	200	41,11	6,88	9,23	14,32	142
2	Пюре картофельное	140/10	39,7	3,06	4,8	12,45	137
3	Котлета мясная	30/50	41,41	5,39	6,5	5,18	143
4	Винегрет	60	57,53	1,2	10,68	8,16	69
5	Кисель концентрированный	200	7,52	0	0	10,3	50
6	Хлеб пшеничный	60	4,68	3,56	0,48	19,52	141
	Итого за обед	750	191,95	20,09	31,69	69,93	682
	Итого:		280,34				

Повар:  Н.В.Иванова

Утверждаю:
Врио директора школы МБОУ СОШ с. Пензенское



**Меню
на 27 Ноября 2024г.**

5-11 кл. ОБЗ

№ 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 пшенная молочная с маслом	190/10	32,2	5,63	8,8	72,4	314
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
4	Сок	200	40	1	0,2	7,8	92
	0						
	Итого за завтрак	660	95,23	14,53	17,9	113,9	631,9
	Обед						
1	Суп с мясными фрикадельками	250	51,12	8,6	11,36	19,6	174
2	Пюре картофельное	170/10	47,45	4,41	6,96	46,32	132
3	Котлета мясная	40/60	49,95	4,2	4,37	10,22	166,72
4	Винегрет	100	60,65	1,65	12,54	15,1	78
5	Кисель концентрированный	200	9,72	0	0	15,3	49,6
6	Хлеб пшеничный	100	7,8	3,56	0,48	19,52	141
	Итого за обед	930	226,69	22,42	35,71	126,06	741,32
	Итого:		321,92				

Повар: *Н.В.Иванова* Н.В.Иванова

Утверждаю:
Врио директора Школы МБОУ СОШ с. Пензенское
А. Синчихина



**Меню
на 27 Ноября 2024г.**

1-4 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход гр.	Стоимость блюда	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
				Белки. г	Жиры. г	Углево- ды. г	
	ЗАВТРАК						
1	Пюре картофельное	140/10	39,7	3,06	4,8	12,45	137
2	Котлета мясная	30/50	41,41	5,39	6,5	5,18	143
3	Винегрет	60	57,53	1,2	10,68	8,16	69
4	Кисель концентрированный	200	7,52	0	0	10,3	50
5	Хлеб пшеничный	60	4,68	3,56	0,48	19,52	141
6	Сок	200	40	1	0,2	7,8	92
7							
	Итого за завтрак	650	190,84	14,21	22,66	63,41	632

Повар:

Иванова

Н.В.Иванова

Утверждаю:
Врио директора школы МБОУ СОШ с. Пензенское



**Меню
на 27 Ноября 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	47,45	4,41	6,96	46,32	132
2	Котлета мясная	40/60	49,95	4,2	4,37	10,22	166,72
3	Винегрет	100	60,65	1,65	12,54	15,1	78
4	Кисель концентрированный	200	9,72	0	0	15,3	49,6
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	780	215,57	14,82	24,55	114,26	659,32

Повар: Иванова Н.В.Иванова