

Утверждаю:
Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское



**Меню
на 25 Декабря 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	600	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	60	4,68	3,56	0,48	19,52	141
	Итого за обед	720	182,21	20,09	31,69	69,93	682
	Итого:		259,11				

Повар: *Н.В.Иванова* Н.В.Иванова

Утверждаю:
Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское

С.Н.Киселев
М.П.



**Меню
на 25 Декабря 2024г.**

5-11 к/ 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 пшенная 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	660	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	100	7,8	3,56	0,48	19,52	141
	Итого за обед	930	223,2	22,42	35,71	126,06	741,32
	Итого:		308,33				

Повар: *Н.В.Иванова* Н.В.Иванова

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



**Меню
на 25 Декабря 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	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	60	4,68	3,56	0,48	19,52	141
6	Сок	200	30	1	0,2	7,8	92
	Итого за завтрак	750	168,85	14,21	22,66	63,41	632

Повар: *Н.В.Иванова* Н.В.Иванова

Утверждаю:
Директор школы МБОУ СОШ с. Пензенское



**Меню
на 25 Декабря 2024г.**

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	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	100	7,8	3,56	0,48	19,52	141
6	Сок	200	30	1	0,2	7,8	92
	Итого за завтрак	880	196,22	14,82	24,55	114,26	659,32

Повар: *Иванова* Н.В.Иванова