

Меню для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов на 26.12.2022 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
72	Капуста тушеная	60	1,29	1,95	5,64	45,3
87	Суп рыбными консервами	200	6,89	6,72	11,47	133,80
282,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
	Сок для детского питания	200	1	0,2	20,2	92
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ММС 5-9 классов на 26.12.2022 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
72	Капуста тушеная	60	1,29	1,95	5,64	45,3
87	Суп рыбными консервами	200	6,89	6,72	11,47	133,80
282,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
РВ 5-9 классов на 26.12.2022 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
72	Капуста тушеная	60	1,29	1,95	5,64	45,3
87	Суп рыбными консервами	200	6,89	6,72	11,47	133,80
610,03	Рис припущенный	200	5,05	8,75	51,94	306,50
282,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130

Повар

Бадритдинова З.Р.

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 1-4 классов и детей инвалидов на 26.12.2022 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
87	Суп рыбными консервами	200	6,89	6,72	11,47	133,80
282,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
Обед						
72	Капуста тушеная	60	1,29	1,95	5,64	45,3
53,42	Щи из свежей капусты со сметаной	200/10	1,68	4,86	7,36	80,73
233,23	Мясо птицы, припущенное в томатном соусе	45/45	19,83	17,99	2,93	251,97
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	5,82	4,31	37,08	210,5
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
421,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 5-9 классов на 26.12.2022 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
87	Суп рыбными консервами	200	6,89	6,72	11,47	133,80
282,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
Обед						
72	Капуста тушеная	60	1,29	1,95	5,64	45,3
53,42	Щи из свежей капусты со сметаной	250/12,5	2,10	6,07	9,20	100,91
233,23	Мясо птицы, припущенное в томатном соусе	45/45	19,83	17,99	2,93	251,97
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	200/6	7,76	4,31	49,49	280,6
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
421,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88

Повар



Бадритдинова З.Р