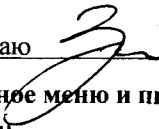


Утверждаю  Директор школы Зянгилова Л.Ф.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для детей от 7 до 11 лет

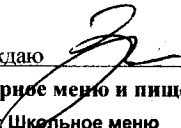
Рацион: Школьное меню

6 ФЕВРАЛЯ 2026 ГОД

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
80	Рыба, тушеная с овощами(филе минтая)	90	9,15	7,03	1,96	108,13
173	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,73	5,90	39,46	245,57
283	Чай с сахаром	200	0,08	0,02	10,01	40,51
	Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки для детского питания с витамином и железом	60	3,60	0,60	33,00	152,00
Итого за Завтрак		500	21,56	13,55	84,43	546,21
Обед						
59	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,53	1,77	14,14	82,17
131	Плов из курицы	200	27,82	22,22	25,35	470,05
42	Салат из белокочанной капусты с яблоками	60	1,10	2,70	5,70	55,00
295	Компот из свежих плодов(яблоки)	200	0,16	0,16	18,89	78,65
	Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки для детского питания с витамином и железом	50	3,00	0,50	27,50	126,50
Итого за Обед		710	34,61	27,35	91,58	812,37
Итого за день		1210	56,17	40,90	176,01	1358,58

Утверждаю  Директор школы Зянгтрова Л.Ф.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для детей от 11 лет и старше

Рацион: Школьное меню

6 ФЕВРАЛЯ 2026 ГОД

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
80	Рыба ,тушенная с овощами(филе минтая)	100	10,18	7,78	2,17	119,99
173	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,73	5,90	39,46	245,57
283	Чай с сахаром	200	0,08	0,02	10,01	40,51
	Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки для детского питания с витамином и железом	60	3,60	0,60	33,00	152,00
Итого за Завтрак		510	22,59	14,30	84,64	558,07
Обед						
59	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	3,16	2,21	17,68	102,71
131	Плов из курицы	220	30,60	24,44	27,92	517,05
42	Салат из белокочанной капусты с яблоками	100	1,80	4,60	9,60	91,00
295	Компот из свежих плодов (яблоки)	200	0,16	0,16	18,89	78,65
	Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки для детского питания с витамином и железом	60	3,60	0,60	33,00	152,00
Итого за Обед		830	39,32	32,01	107,09	941,41
Итого за день		1340	61,91	46,31	191,73	1499,48

Утверждаю

Директор школы Зянгилова Л.Ф.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для детей от 11 лет и старше Родительская плата 6 ФЕВРАЛЯ 2026 ГОД

Рацион: Школьное меню

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
80	Рыба ,тушенная с овощами (филе минтая)	90	9,15	7,03	1,96	108,13
173	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,73	5,90	39,46	245,57
283	Чай с сахаром	200	0,08	0,02	10,01	40,51
	Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки для детского питания с витамином и железом	50	3,00	0,50	27,50	126,50
Итого за Завтрак		520	20,96	13,45	78,93	520,71