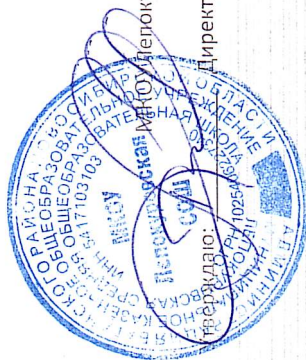




Директор школы: Посторонек Т.С.

Меню приготавливаемых блюд
(для учащихся Родительская плата ,многодетные, СВО)

Прием пищи	Наименования блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энер. ценность	Норецптуры
			белки	жиры	углеводы		
21.09.2026г	Макароны отварные	250	8,9	8,2	54,7	328	54-1г
	Тефтели «натуральные»	65	8	6,5	4,7	109,1	П/ф
	Соус красный основной	50	1,1	1,1	4,3	31,7	54-3соус
	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5	54-7хн
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	пром
22.09.2026г	Итог за завтрак		22,1	16,3	96,7	625,1	
	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8	54-3з
	Запеканка картофельная с говядиной	250	29,4	29	33,1	510,8	54-26м
	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,1	54-2хн
	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8	пром
23.09.2026г	Итог за завтрак		34,1	29,5	70,7	684,3	
	пельмени	170	14,4	22,4	40,2	420,4	П/фгн
	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	54-21
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	43,2	пром
	банан	240	3,6	1,2	50,4	226,8	пром
24.09.2026г	Итог за завтрак		24	27,3	109,8	781,8	
	Рис отварной	230	5,5	7,4	55,9	312,1	54-6г
	Курица отварная	100	32,1	2,4	1,1	154,8	54-21м
	Соус красный основной	50	1,1	1,1	4,3	31,7	54-3соус
	Чай с яблоком и сахаром	200	0,2	0,1	7,5	31,7	54-46гн
25.09.2026г	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85,4	пром
	Итог за завтрак		42,2	11,6	81,9	601,1	
	Борщ с капустой и картофелем	250	3,1	4	8,8	83,5	54-22с
	Какао с молоком густым	200	3,5	3,4	22,3	133,4	54-22гн
	Ватрушка творожная	100	16,5	20,6	30	371,3	54-1в
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	пром
	Итог за завтрак		26,9	28,4	85,7	705,4	