

Утверждаю Директор МБОУ
«Парбигская СОШ» им. Калашникова М.Т.:

О.А.Слепченко

МЕНЮ на 23.05.2024 год

ЧЕТВЕРГ

СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ (дети с ОВЗ с 7 до 18 лет)

Наименование блюд	Выход в граммах	ЦЕНА	Эн-я центь(Ккал)
<u>ЗАВТРАК:</u>			
1.Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом.	200	19-29	312,0
2.Какао с молоком.	200	13-50	118,6
3.Бутерброд с сыром.	20/30	18-96	157,0
Всего за завтрак:			587,6
<u>ОБЕД:</u>			
1.Рассольник Ленинградский на костном бульоне.	250	9-78	85,8
2.Котлета рубленая из птицы.	100	38-40	257,4
3.Макаронные изделия отварные с маслом.	180	8-62	246,6
4.Соус сметанный.	50	4-07	40,0
5.Сок.	200	12-00	12,6
6.Хлеб пшеничный.	60	4-30	70,14
7.Фрукт (мандарин).	200	52-98	94,0
8.Свежие овощи(помидор)	100	17-16	12,0
Всего за обед:			818,54

ПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ НАЧАЛЬНОЕ ЗВЕНО (дети с 7 до 11 лет)

Наименование блюд	Выход в граммах	ЦЕНА	Эн-я центь(Ккал)
<u>ЗАВТРАК:</u>			
1 Котлета рубленая из птицы.	100	38-40	257,4
2.Макаронные изделия отварные с маслом.	180	7-19	246,6
3.Соус сметанный.	50	4-07	40,0
4.Сок.	200	12-00	12,6
5.Хлеб пшеничный	30	2-15	35,07
Всего за завтрак:			685,67

ПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ СРЕДНЕЕ И СТАРШЕЕ ЗВЕНО (дети с 12 до 18 лет)

Наименование блюд	Выход в граммах	ЦЕНА	Эн-я центь(Ккал)
<u>ЗАВТРАК:</u>			
1.Рассольник Ленинградский на костном бульоне.	250	9-78	85,8
2.Котлета рубленая из птицы.	100	38-40	257,4
3.Макаронные изделия отварные с маслом.	180	8-62	246,6
4.Соус сметанный.	50	4-07	40,0
5.Сок.	200	12-00	12,6
6.Хлеб пшеничный.	60	4-30	70,14
Всего за завтрак:			712,54

Зав. производством:
Н.В.Кедровская