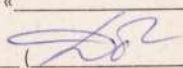


Директор МОУ « _____ »



Меню по организации обедов учащихся с ОВЗ, нуждающихся в дополнительном питании
на " _____ " _____ 2024г

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
96	Рассольник ленинградский с крупой пшеничной на мясокостном бульоне	250	2,82	5,29	11,98	142,25
309	Макароны отварные с маслом	150	5,52	4,52	26,45	168,45
246	Гуляш из отварного мяса в томатно-сметанном соусе	100	13,36	14,08	0,85	164,00
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,80
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52
ИТОГО:			27,87	25,21	105,99	774,98

цена 75

повар _____

ИП Никитина Ю.Б. _____

Директор МОУ « _____ »



Меню по организации обедов учащихся с ОВЗ, нуждающихся в дополнительном питании
на " _____ " _____ 2024г

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем на бульоне	250	2,60	5,12	10,93	138,75
229	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	9,75	4,95	3,80	105,00
312	Пюре картофельное	150	3,07	0,02	20,44	137,25
389	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,2	84,8
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52
ИТОГО:			21,82	11,37	94,45	651,28

цена 75

повар _____

ИП Никитина Ю.Б. _____



Директор МОУ « _____ »

Меню по организации обедов учащихся с ОВЗ, нуждающихся в дополнительном питании
на " " 2024г

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
112	Суп с макаронными изделиями и картофелем на курином бульоне	250	3,37	2,98	15,69	144,00
295	Котлета, рубленная из птицы 2 шт. по 50 гр	105	15,30	29,40	15,46	388,00
139	Капуста тушеная	150	2,04	3,68	7,89	77,00
389	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	20,2	84,8
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52
ИТОГО:			27,11	37,34	98,32	879,28

цена 75

повар _____

ИП Никитина Ю.Б. _____

Директор МОУ « _____ »

Меню по организации обедов учащихся с ОВЗ, нуждающихся в дополнительном питании
на " " 2024г

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
88	Щи из свежей капусты с картофелем на мясокостном бульоне	250	2,57	5,15	7,90	124,75
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	6,09	38,64	243,75
278	Тефтели мясные паровые	110	7,83	8,75	10,25	151,00
389	Сок фруктовый (грушевый)	200	1	0	20,2	84,8
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52
ИТОГО:			25,39	21,27	116,07	789,78

цена 75

повар _____

ИП Никитина Ю.Б. _____



Директор МОУ « _____ »

Меню по организации обедов учащихся с ОВЗ, нуждающихся в дополнительном питании
на " " 2024г

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
102	Суп картофельный с фасолью на мясокостном бульоне	250	5,60	10,84	19,23	144,43
288	Куриные окорочка отварные с маслом	110	23,46	25,82	0,50	328,00
312	Пюре картофельное	150	3,07	0,02	20,44	137,25
375	Чай -заварка	200	0,40	0,10	0,08	6,40
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52
ИТОГО:			37,93	38,06	79,33	801,56

цена 75

повар _____)

ИП Никитина Ю.Б.

Директор МОУ « _____ »

Меню по организации обедов учащихся с ОВЗ, нуждающихся в дополнительном питании
на " " 2024г

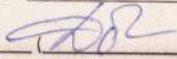
№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
112	Суп с макаронными изделиями и картофелем на бульоне	250	3,37	2,98	15,69	144,00
227	Рыба припущенная (минтай) с маслом	110	17,12	8,22	0,92	146,00
304	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,70
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52
ИТОГО:			29,70	18,01	120,25	799,78

цена 75

повар _____)

ИП Никитина Ю.Б.

Директор МОУ « _____ »



Меню по организации обедов учащихся с ОВЗ, нуждающихся в дополнительном питании
на " _____ " _____ 2024г

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
88	Ци из свежей капусты с картофелем на мясокожном бульоне	250	2,57	5,15	7,90	124,75
309	Макароны отварные с маслом	150	5,52	4,52	26,45	168,45
246	Гуляш из отварного мяса в томатно-сметанном соусе	100	13,36	14,08	0,85	164,00
389	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	20,2	84,8
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52
ИТОГО:			27,84	25,03	94,48	727,48

цена 75

повар _____)

ИП Никитина Ю.Б.

Директор МОУ « _____ »



Меню по организации обедов учащихся с ОВЗ, нуждающихся в дополнительном питании
на " _____ " _____ 2024г

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем на мясокожном бульоне	250	2,60	5,12	10,93	138,75
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	6,09	38,64	243,75
288	Куриные окорочка отварные с маслом	110	23,46	25,82	0,50	328,00
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,80
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52
ИТОГО:			40,84	38,36	116,78	1 010,78

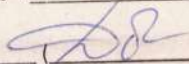
цена 75

повар _____)

ИП Никитина Ю.Б.



Директор МОУ « _____ »



Меню по организации обедов учащихся с ОВЗ, нуждающихся в дополнительном питании
на " " 2024г

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая
			Б	Ж	У	
98	Суп крестьянский с крупой (перловой) на бульоне	250	2,28	5,12	6,09	111,25
229	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	9,75	4,95	3,80	105,00
139	Капуста тушеная	150	2,04	3,68	7,89	77,00
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96
389	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,2	84,8
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52
ИТОГО:			20,47	15,03	77,06	563,53

цена 75

повар _____)

ИП Никитина Ю.Б.

Директор МОУ « _____ »

Меню по организации обедов учащихся с ОВЗ, нуждающихся в дополнительном питании
на " " 2024г

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая
			Б	Ж	У	
112	Суп с макаронными изделиями и картофелем на бульоне	250	3,37	2,98	15,69	144,00
288	Куриные окорочка отварные с маслом	110	23,46	25,82	0,50	328,00
312	Пюре картофельное	150	3,07	0,02	20,44	137,25
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52
ИТОГО:			35,98	30,38	96,47	882,93

цена 75

повар _____)

ИП Никитина Ю.Б.

