

МЕНЮ столовой МКОУ – Пролетарской СОШ
Для детей с ОВЗ и инвалидов 7-11 лет

9 сентября 2026 г.

№ /	Название блюда	вес в граммах	цена в рублях	способ приготовления	сведения о пищевой и энергетической ценности блюд			
					белки	жиры	углевод ы	энерг. ценность (ккал)
завтрак								
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	250	29,03	варка	10,7	15,9	42,7	357,1
54-21гн	Какао с молоком	200	20,96	варка	4,6	4,4	12,5	107,2
Пром.	Хлеб пшеничный	50	4,20	нарезка	3,46	0,36	22,2 7	108,45
Пром	Хлеб ржаной	30	3,22	нарезка	2,11	0,52	11,6 6	59,76
Пром	Банан	200	43,00		1,5	0,5	21	96
	Итого:	730	100,41		22,3 7	21,68	110, 13	728,51
обед								
54-16з	Винегрет с растительным маслом	100	17,76		1,2	9	6,7	111,9
54-27с	Суп с рыбными консервами	200	16,88	варка	7,89	4,09	12,4 1	117,96
208	Кнели из кур	75	36,74	запекание	12,7 8	14,51	5,91	205,32
54-6г	Рис отварной	200	14,54	варка	4,8	7,2	48,6	278,3
54-3соус	Соус красный основной	30	2,44	варка	0,9	0,81	2,67	21,93
54-7хн	Компот из смородины	200	24,44	варка	0,3	0,1	8,4	35,4
Пром.	Хлеб пшеничный	50	4,00	нарезка	3,46	0,36	22,2 7	108,45
Пром	Хлеб ржаной	30	3,07	нарезка	2,11	0,52	11,6 6	59,76
	Итого:	885	119,87		33,4 4	36,59	118, 62	939,02
	Итого за день:	1615	220,28		55, 81	58,2 7	228, 75	1667,5 3

Повар Травкова Т. В.

Директор школы Бессарабова Р. Д.

М.П.

