

МЕНЮ столовой МКОУ – Пролетарской СОШ

Для детей с ОВЗ и инвалидов 11-18 лет

8 сентября 2026 г.

№	Название блюда	вес в грамма х	цена в рублях	способ пригото вления	сведения о пищевой и энергетической ценности блюд			
					белки	жиры	углев оды	энерг. ценность (ккал)
завтрак								
54-19к	Суп молочный с макаронными изделиями	250	20,28	варка	6,87	5,67	22,32	167,77
54-3гн	Чай с сахаром и лимоном	200	3,55	варка	0,3	0	6,7	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	60	5,04	нарезка	4,62	0,48	29,7	144,6
Пром	Хлеб ржаной	40	4,30	нарезка	3,16	0,88	19,43	89,64
Пром	Йогурт	150	19,77		3	2,5	11,2	79
Пром	Апельсин	200	50,50		0,9	0,2	8,1	43
	Итого:	900	103,44		18,85	9,73	97,45	509,34
обед								
9	Салат из моркови	100	8,57		1,14	10,08	10,38	136,8
54-11с	Суп крестьянский с крупой	250	10,12	варка	6,17	7,77	14,05	150,92
275	Бефстроганов из сердца говяжьего отварного	100	26,96	тушение	7,61	5,94	5,26	136,97
54-11г	Картофельное пюре	200	22,37	варка	4,1	8,1	26,4	194,4
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	4,63	варка	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб пшеничный	60	5,04	нарезка	4,62	0,48	29,7	144,6
Пром	Хлеб ржаной	40	4,30	нарезка	3,16	0,88	19,43	89,64
	Итого:	950	81,99		27,36	32,17	121,34	909,43
	Итого за день:	1850	185,43		42,31	39,2	199,49	1339,34

Повар Травкова Т. В.

Директор школы Бессарабова Р. Д.

М.П.

