

МЕНЮ столовой МКОУ – Пролетарской СОШ
Для детей с ОВЗ и инвалидов 11-18 лет

25 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								
54-21к	Каша жидкая молочная рисовая	200	19,26	варка	5,2	6,5	28,4	193,7
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	10,65	варка	1,6	1,4	8,6	53,5
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	19,4 3	89,64
Пром	Йогурт	150	19,77		3	2,5	11,2	79
Пром	Яблоко	150	33,00		0,6	0,6	14,7	71
	Итого:	800	92,02		18,1 8	12,36	112, 03	631,44
обед								
54-11з	Салат из моркови и яблок	100	13,57		1	10,2	7,2	123,7
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	22,80	варка	10,8	5,4	17,4	161,25
54-10м	Капуста тушенная с мясом	200	56,83	тушение	22,1	22,8	18	347,1
54-11г	Картофельное пюре	150	16,03	варка	3,08	6	19,6 8	145,8
54-2хн	Компот из кураги	200	8,92	варка	1	0,1	15,7	66,9
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	19,4 3	89,64
	Итого:	1000	127,49		45,7 6	48,26	126, 71	1079,56
	Итого за день:	1800	219,51		63, 94	60,6 2	238, 74	1711,0

Повар _____ Травкова Т. В.

Директор школы _____ Бессарабова Р. Д.

М.П.

