

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

7 октября 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	29,07	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	22,27	108,45
Пром	Хлеб ржаной	30	3,22	нарезка	2,11	0,52	11,66	59,76
Пром	Банан	200	43,00		1,5	0,5	21	96
	Итого:	730	100,44		22,37	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	12,41	117,96
208	Кнели из кур	75	36,74	запекание	12,78	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	22,27	108,45
Пром	Хлеб ржаной	30	3,07	нарезка	2,11	0,52	11,66	59,76
	Итого:	885	119,87		33,44	36,59	118,62	939,02
	Итого за день:	1615	220,32		55,81	58,27	228,75	1667,53

Повар Травкова Т. В.

Директор школы Бессарабова Р. Д.

М.П.

