

МЕНЮ столовой МКОУ – Пролетарской СОШ

Для детей с ОВЗ и инвалидов 7-11 лет

18 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								
54-1о	Омлет натуральный	200	45,48	запекан ие	16,9	25,9	4,2	316,3
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	3,55	варка	0,3	0	6,7	27,9
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
Пром	Варинец	150	19,27		3	2,5	11,2	79
Пром	Апельсин	150	30,30		0,9	0,2	8,1	43
	Итого:	780	105,67		26,6 7	29,48	64,1 3	634,41
обед								
29	Салат из свеклы с яблоками	100	14,14		1,11	5,16	12,2 9	89,01
54-8с	Суп картофельный с горохом	200	8,30	варка	6,68	4,6	16,2 8	133,13
177	Бифштекс рубленый паровой	70	62,46	запекан ие	21,8 5	14,4	5,21	217,84
54-1г	Макароны отварные	200	9,94	варка	7,1	7,4	43,7	269,3
54-3соус	Соус красный основной	30	2,45	варка	0,9	0,81	2,67	21,93
284	Компот из яблок и лимона	200	12,92	варка	0,25	0,25	25,3 5	104,07
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	880	119,87		43,4 6	33,5	139, 43	1003,49
	Итого за день:	1660	225,54		70, 13	62,9 8	203, 56	1637,9 0

Повар _____

Насыбулина Г.А.

Директор школы _____

Бессарабова Р.Д.

