

МЕНЮ столовой МКОУ – Пролетарской СОШ

Для детей, обучающихся с 1-4 класс.

9 сентября 2026 г.

№	Название блюда	вес в граммах	цена в рублях	способ приготовления	сведения о пищевой и энергетической ценности блюд			
					белки	жиры	углеводы	энерг. ценность (ккал)
завтрак								
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

Повар Травкова Травкова Т. В.

Директор школы Бессарабова Р.Д. Бессарабова Р. Д.

М.П.

