

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

6 октября 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	22,3 2	167,77
54-3гн	Чай с сахаром и лимоном	200	3,55	варка	0,3	0	6,7	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	50	4,20	нарезка	3,46	0,36	22,2 7	108,45
Пром	Хлеб ржаной	30	3,22	нарезка	2,11	0,52	11,6 6	59,76
Пром	Апельсин	150	40,40		0,9	0,2	8,1	43
	Итого:	680	71,65		13,6 4	6,75	71,0 5	406,88
обед								
9	Салат из моркови	100	9,28		1,2	9	6,7	111,9
54-11с	Суп крестьянский с крупой	200	8,42	варка	4,93	6,21	11,2 4	120,73
275	Бефстроганов из сердца говяжьего отварного	90	39,00	тушение	7,61	5,94	5,26	136,97
54-11г	Картофельное пюре	200	17,03	варка	4,1	8,1	26,4	194,4
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	4,57	варка	0,5	0	19,8	81
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:	870	119,87		25,4 1	30,63	124, 33	909,21
	Итого за день:	1550	191,52		39, 05	37,3 8	195, 38	1316,0 9

Повар Травкова Т. В.

Директор школы Бессарабова Р. Д.

М.П.

