

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

4 сентября 2026 г.

№	Название блюда	вес в граммах	цена в рублях	способ приготовления	сведения о пищевой и энергетической ценности блюд			
					белки	жиры	углево ды	энерг. ценность (ккал)
завтрак								
54-6к	Каша вязкая молочная пшенная	200	23,25	варка	8,3	11,7	37,5	288
54-2гн	Чай с сахаром	200	1,55	варка	0,2	0	6,5	26,8
Пром	Хлеб пшеничный	60	4,80	нарезка	4,62	0,48	29,7	144,6
Пром	Хлеб ржаной	40	4,10	нарезка	3,16	0,88	19,4 3	89,64
Пром	Бифидокефир	150	16,93		2,9	2,5	4,5	52,1
Пром	Яблоко	150	33,00		0,6	0,6	14,7	71
	Итого:	800	83,63		19,7 8	16,16	112, 33	672,14
обед								
54-9з	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	8,82		1,4	10,2	6	120,9
54-7с	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	8,38	варка	9,87	5,12	15,5 2	147,45
54-9м	Жаркое по-домашнему	250	62,34	тушение	25,1	24,2	41,5	403,7
54-2хн	Компот из кураги	200	8,92	варка	1	0,1	15,7	66,9
Пром	Хлеб пшеничный	60	4,80	нарезка	4,62	0,48	29,7	144,6
Пром	Хлеб ржаной	40	4,10	нарезка	3,16	0,88	19,4 3	89,64
	Итого:	850	97,36		45,1 5	40,98	127, 85	973,19
	Всего за день	1650	180,99		64,9 3	57,1 4	240, 18	1645,3 3

Повар Травкова Т. В.

Директор школы Бессарабова Р. Д.

