

Меню на «11» сентября 2026г.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Категория Прием пищи, наименование блюд	Масса порции, г	Цена	№ рецепта
Белки	Жиры	Углеводы					
Завтрак ОВЗ							
7-11 лет							
0,1	7,3	0,1	66,1	Масло сливочное (порциями)	10	15,90	53-19з
12,7	18	3,2	225,5	Омлет натуральный	150	43,30	54-1о
4,7	3,5	12,5	100,4	Какао с молоком	200	21,60	54-21гн
4	0,5	24,6	118,7	Батон простой	50	7,00	Пром.
1	0,2	9	42	Мандарин	120	34,30	Пром.
12-18 лет							
0,1	7,3	0,1	66,1	Масло сливочное (порциями)	10	15,90	53-19з
15,2	21,6	3,9	270,6	Омлет натуральный	180	52,00	54-1о
4,7	3,5	12,5	100,4	Какао с молоком	200	21,60	54-21гн
4	0,5	24,6	118,7	Батон простой	50	7,00	Пром.
1	0,2	9	42	Мандарин	120	34,30	Пром.
Обед ОВЗ 7-11 лет							
1	6,1	5,8	81,5	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	1,50	54-8з
8,5	5,7	18	157,4	Суп фасолевый	250	22,10	54-9с
31	7,8	22	282	Жаркое по-домашнему	250	73,20	54-28м
1	0,1	15,6	66,9	Компот из кураги	200	7,50	54-2хн
3,8	0,4	24,6	117,2	Хлеб пшеничный	50	5,80	Пром.
2,6	0,5	13,4	68,3	Хлеб ржаной	40	3,70	Пром.
12-18 лет							
1,3	8,1	7,7	108,7	Салат из белокочанной капусты с морковью	80	2,0	54-8з
8,5	5,7	18	157,4	Суп фасолевый	250	22,10	54-9с
37,2	9,3	26,4	338,4	Жаркое по-домашнему	300	87,80	54-28м
1	0,1	15,6	66,9	Компот из кураги	200	7,50	54-2хн
3,8	0,4	24,6	117,2	Хлеб пшеничный	50	5,80	Пром.
2,6	0,5	13,4	68,3	Хлеб ржаной	40	3,70	Пром.
Обед начальные классы							
1	6,1	5,8	81,5	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	1,50	54-8з
8,5	5,7	18	157,4	Суп фасолевый	250	22,10	54-9с
31	7,8	22	282	Жаркое по-домашнему	250	73,20	54-28м
1	0,1	15,6	66,9	Компот из кураги	200	7,50	54-2хн
3,8	0,4	24,6	117,2	Хлеб пшеничный	50	5,80	Пром.
2,6	0,5	13,4	68,3	Хлеб ржаной	40	3,70	Пром.
Льготное							
31	7,8	22	282	Жаркое по-домашнему	250	73,20	ДП-6м
1	0,1	15,6	66,9	Компот из кураги	200	7,50	54-2хн
3,8	0,4	24,6	117,2	Хлеб пшеничный	50	5,80	Пром.
2,6	0,5	13,4	68,3	Хлеб ржаной	40	3,70	Пром.
Платное							
31	7,8	22	282	Жаркое по-домашнему	250	73,20	54-28м
1	0,1	15,6	66,9	Компот из кураги	200	7,50	54-2хн
3,8	0,4	24,6	117,2	Хлеб пшеничный	50	5,80	Пром.
2,6	0,5	13,4	68,3	Хлеб ржаной	40	3,70	Пром.

Заведующая производством _____ Л.Г. Кузьмович