

Утверждаю  
 Директор МКОУ «Береславская СШ»  
 Е.В. Агарков

« 16 » 04 2024 год



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Береславская СШ»

**Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ 7-11 лет (день 7)**

прием пищи	наименование блюда	вес блюда (г)	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецепта	цена за ед.
			белки (г)	жиры(г)	углеводы(г)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
завтрак обед	блинчики с начинкой (джем)	200	8,4	6,1	75,78	391,26	ПР	25,33
	чай с сахаром	200	0,2	0	14,00	28,00	№ 943,сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,205г. С.398	4,67
	кукуруза консервированная	45	1,15	0,65	7,21	32,5	ПР	16,02
	рассольник "петербургский" на к/б	250	2	5,11	16,93	121,75	№ 197,сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,2005г. С.83	15,54
	капуста тушеная с мясом	200	11,92	9,36	14,08	209,68	№ 336,сборник рецептур и кулинарных изд. В образ учр. п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2010г.628 с.	40,85
	печенье	15	1,13	1,77	11,23	62,55	ПР	3,50
	компот фруктовый	200	0,2	0,2	22,3	110	№ 859,сборник рецептур на продукцию для питания обучающихся п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2005г. Стр 369	6,00
	хлеб пшеничный 1 сорт	25	2,41	0,25	14,2	71,5	ПР	2,67
	хлеб ржаной	25	2,81	0,52	13,35	70,2	ПР	2,78
<b>итого:</b>		<b>1160</b>	<b>18,47</b>	<b>12,1</b>	<b>75,16</b>	<b>523,93</b>		<b>117,36</b>

**Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ 12-18 лет (день 7)**

прием пищи	наименование блюда	выход блюда (г)	пищевые вещества			энергет. ценность	№ рецепта	ЦЕНА
			белки (г)	жиры(г)	углеводы(г)			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
завтрак Обед	блинчики с начинкой (джем)	200	8,4	6,1	75,78	391,26	ПР	25,33
	чай с сахаром	200	0,2	0	14,00	28,00	№ 943,сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,205г. С.398	4,67
	кукуруза консервированная	45	1,15	0,65	7,21	32,5	ПР	16,02
	рассольник "петербургский" на к/б	250	2	5,11	16,93	121,75	№ 197,сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,2005г. С.83	15,54
	капуста тушеная с мясом	250	14,9	11,7	17,6	262,1	№ 336,сборник рецептур и кулинарных изд. В образ учр. п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2010г.628 с.	44,35
	компот фруктовый	200	0,2	0,2	22,3	110	№ 859,сборник рецептур на продукцию для питания обучающихся п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2005г. Стр 369	6,00
	хлеб пшеничный 1 сорт	25	2,41	0,25	14,2	71,5	ПР	2,67
	хлеб ржаной	25	2,81	0,52	13,35	70,2	ПР	2,78
<b>ИТОГО:</b>		<b>1195</b>	<b>20,32</b>	<b>12,67</b>	<b>67,45</b>	<b>513,8</b>		<b>117,36</b>