

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

«16» 12 2023 год

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Береславская СШ»

**Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ 7-11 лет (день 2)**

прием	наименование	выход	пищевые вещества			энергет.	№	ЦЕНА
			блюда	белки	жиры(г)			
пищи	пельмени отварные (мясо кур)	200	29	25,00	61	480	ПР	22,66
	хлеб пшеничный 1 сорт	25	2,41	0,25	14,2	71,5	ПР	2,67
	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
Обед	кукуруза консервированная	45	1,15	0,65	7,21	32,5	ПР	14,77
	суп картофельный с макаронными изделиями на к/б	250	2,69	2,84	17,1	105	№ 208, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,205г. С.88	18,03
	жаркое по домашнему	200	22,94	6,26	18,3	221	№ 436, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобр. Школах п/р Лапшиной В.Т. 2004г. с.345	34,50
	печенье	15	1,13	1,77	11,2	62,6	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	13,4	70,2	ПР	2,78
<b>итого:</b>		<b>1185</b>	<b>64,94</b>	<b>37,7</b>	<b>193</b>	<b>1252</b>		<b>112,25</b>

**Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ 12-18 лет (день 2)**

прием пищи	наименование	выход блюда (г)	пищевые вещества			энергет. ценность	№ рецепта	ЦЕНА
			белки (г)	жиры(г )	углеводы(г)			
	пельмени отварные (мясо кур)	200	29	25,00	61	480,25	ПР	22,66
	хлеб пшеничный 1 сорт	25	2,41	0,25	14,2	71,5	ПР	2,67
	чай с сахаром	200	0,2	0	14,00	28,00	№ 943, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 205г. С.398	4,67
Обед	кукуруза консервированная	45	1,15	0,65	7,21	32,5	ПР	14,77
	суп картофельный с макаронными изделиями на к/б	250	2,69	2,84	17,14	104,75	№ 208, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 205г. С.88	18,03
	жаркое по домашнему	240	27,53	7,47	21,95	265	№ 436, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобр. Школах п/р Лапшиной В.Т. 2004г. с.345	38,00
	компот фруктовый	200	0,2	0,2	22,3	110	№ 859, сборник рецептов 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>1210</b>	<b>68,4</b>	<b>37,18</b>	<b>185,35</b>	<b>1233,7</b>	

Зав производством столовой

Е.А. Губанова