

Согласовано:
Директор МКОУ «Береславская СШ»



Е.В.Агарков
«04» февраля 2025г



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
обед завтрак	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
Итого:		1160	18,47	12,1	75,16	523,93		117,36

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

прием	наименование	выход	пищевые вещества			энергет.	№	ЦЕНА
пищи	блюда	блюда (г)	белки (г)	жиры(г)	углеводы(г)	ценность	рецепта	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
обед завтрак	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 ,2005г. 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
ИТОГО:		1195	20,32	12,67	67,45	513,8		117,36