

Утверждаю:  
Директор МКОУ  
«Береславская СШ»

Е.В.Агарков

«29» апреля 2026г



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Береславская СШ»

**Меню школьной столовой для учащихся с ОВЗ и инвалидов 7 – 11 лет (день 3)**

№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда гр.	Пищевая ценность			Энергетическая ценность	№ рецепта	Цена за ед.
			Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.			
1.	пюре картофельное	150	2,05	4,8	20,45	137,25	№ 694, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 2015г. С.319	22,21
2.	котлета мясная куриная	100	13,25	8,85	15,7	228,75	ТТК11	63,84
3.	хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,43	0,3	15,33	75,3	ТТК2	4,47
4.	чай с лимоном	200	0,148	0,01	14,33	51,44	№ 154, сборник рецептов: А. Клявия "большой рецептурный кулинарный словарь" изд. Агропромиздат сборник рецептов	7,45
5.	Овощной салат с маслом растительным	100	1,06	5,08	8,65	85,9	№ 43, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общепит. Школах п/р Лапшиной В.Т. 2004г. с.90	26,00
<b>ИТОГО</b>		<b>580</b>	<b>18,938</b>	<b>19,04</b>	<b>74,46</b>	<b>578,64</b>		<b>123,97</b>
6.	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	102,23	№ 349, сборник рецептов на продукцию для питания обучающихся п/р М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2015г.	11,92
7.	Сырники из творога	60	19,4	13,3	14,4	281,5	ТТК15	21,08
<b>ИТОГО</b>		<b>260,0</b>	<b>20,06</b>	<b>13,39</b>	<b>46,41</b>	<b>383,73</b>		<b>33,00</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>840</b>	<b>38,998</b>	<b>32,43</b>	<b>120,87</b>	<b>962,37</b>		<b>156,97</b>

**Меню школьной столовой для учащихся с ОВЗ и инвалидов 12 – 18 лет (день 3)**

№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	Пищевая ценность			Энергетическая ценность	№ рецепта	Цена за ед.
			Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.			
1.	пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,53	173,26	№ 694, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 2015г. С.319	24,45
2.	Котлета мясная куриная	100	13,25	8,85	15,7	228,75	ТТК11	63,84
3.	хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,43	0,3	15,33	75,3	ТТК2	4,47
4.	чай с сахаром	200	0,14	0,01	14,33	51,44	№ 943, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 2015г. С.398	5,21
5.	Овощной салат с маслом растительным	100	1,06	5,08	8,65	85,9	№ 43, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общепит. Школах п/р Лапшиной В.Т. 2004г. с.90	26,00
<b>ИТОГО</b>		<b>610</b>	<b>20,55</b>	<b>20</b>	<b>78,54</b>	<b>614,65</b>		<b>123,97</b>
6.	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	102,2	№ 349, сборник рецептов на продукцию для питания обучающихся п/р М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2015г.	11,92
7.	Ватрушка с творогом	70	6,1	8,1	44,7	281,5	ТТК15	21,08
<b>ИТОГО</b>		<b>270,0</b>	<b>6,76</b>	<b>8,19</b>	<b>76,71</b>	<b>383,7</b>		<b>33,00</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>880</b>	<b>27,31</b>	<b>28,19</b>	<b>155,25</b>	<b>998,35</b>		<b>156,97</b>