

Утверждаю:

Директор МКОУ  
«Береславская СШ»

Е.В.Агарков

«10» декабря 2025г



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Береславская СШ»

**Меню школьной столовой для учащихся с ОВЗ и инвалидов 7 – 11 лет (день 8)**

№	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	Пищевая ценность			Энергетическая ценность	№ рецепта	Цена за ед.
			Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.			
1.	плов из птицы	230	9,8	7,9	44,61	268,25	№ 304, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2010г. С.296	<b>64,36</b>
2.	сыр твердых сортов	15	4,65	5,42	0,04	54,45	ТТК6	<b>12,69</b>
3.	хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,43	0,3	15,33	75,3	ТТК2	<b>4,00</b>
4.	чай с лимоном	200	0,148	0,01	14,33	51,44	№ 943, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 205г. С.398	<b>6,67</b>
5.	Печенье	35	1,2	5,9	6,2	65	ТТК4	<b>23,28</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>510</b>	<b>18,228</b>	<b>19,53</b>	<b>80,51</b>	<b>514,44</b>		<b>111,00</b>
6.	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	№ 338, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания обучающихся п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015г.	<b>23,28</b>
7.	Кисель	200	0,11	0,12	25,09	119,2	ТТК16	<b>9,72</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>300</b>	<b>0,51</b>	<b>0,52</b>	<b>34,89</b>	<b>166,20</b>		<b>33,00</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>810</b>	<b>18,738</b>	<b>20,05</b>	<b>115,4</b>	<b>680,64</b>		<b>144,00</b>

**Меню школьной столовой для учащихся с ОВЗ и инвалидов 12 – 18 лет (день 8)**

№	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	Пищевая ценность			Энергетическая ценность	№ рецепта	Цена за ед.
			Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.			
1.	плов из птицы	275	12,3	10,2	45,62	378,12	№ 304, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2010г. С.296	<b>66,36</b>
2.	сыр твердых сортов	15	5,57	5,42	0,04	54,45	ТТК16	<b>12,69</b>
3.	хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,43	0,3	15,33	75,3	ТТК2	<b>4,00</b>
4.	чай с сахаром	200	0,14	0,01	14,33	51,44	№ 943, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 205г. С.398	<b>4,67</b>
5.	Печенье	35	1,2	5,9	6,2	65	ТТК4	<b>23,28</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>555</b>	<b>21,64</b>	<b>21,83</b>	<b>81,52</b>	<b>624,31</b>		<b>111,00</b>
6.	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	47	№ 338, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания обучающихся п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015г.	<b>23,28</b>
7.	Кисель	200	0,11	0,12	25,09	119,2	ТТК16	<b>9,72</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>300</b>	<b>0,51</b>	<b>0,52</b>	<b>34,89</b>	<b>166,20</b>		<b>33,00</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>855</b>	<b>22,15</b>	<b>22,35</b>	<b>116,41</b>	<b>790,51</b>		<b>144,00</b>