

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

« 18 » 12 2024 год

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Береславская СШ»  
**Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ 7-11 лет (день 3)**

прием пищи	наименование блюда	выход блюда (г)	пищевые вещества			энергет. ценность	№ рецепта	ЦЕНА
			белки (г)	жиры(г)	углеводы(г)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
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 рецептов блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,205г. С.398	4,67
обед	икра овощная	100	1,2	4,71	7,71	78	ПР	16,02
	рассольник "петербургский" на к/б	250	2,1	5,11	16,59	120,75	№ 197,сборник рецептов блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,2005г. С.83	15,54
	пюре картофельное	150	3,06	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 ,205г. С.319	14,89
	котлета рубленая из птицы	100	15,3	29,4	14,56	388	№ 295,сборник рецептов на продукцию для питания обучающихся п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015г.	27,46
	крекер	10	1,1	1,02	10,25	45,25	ПР	2,00
	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>1260</b>	<b>24,88</b>	<b>36,19</b>	<b>95,11</b>	<b>822,2</b>		<b>117,36</b>

**Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ 12-18 лет (день 3)**

прием пищи	наименование блюда	выход блюда (г)	пищевые вещества			энергет. ценность	№ рецепта	ЦЕНА
			белки (г)	жиры(г)	углеводы(г)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

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
обед	икра овощная	100	1,2	4,71	7,71	78	ПР	16,02
	рассольник "петербургский" на к/б	250	2,1	5,11	16,59	120,75	№ 197,сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,2005г. С.83	15,54
	пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,53	164,7	№ 694,сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,205г. С.319	16,89
	котлета рубленая из птицы	100	15,3	29,4	14,56	388	№ 295,сборник рецептур на продукцию для питания обучающихся п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015г.	27,46
	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>1280</b>	<b>24,39</b>	<b>36,13</b>	<b>88,94</b>	<b>804,4</b>		<b>117,36</b>