

Утверждаю:

Директор МКОУ
«Береславская СШ»

Е.В.Агарков

«03» марта 2026г



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Береславская СШ»
Меню школьной столовой для учащихся с ОВЗ и инвалидов 7 – 11 лет (день 7)

№	Наименование блюда	Выход д блюда, гр.	Пищевая ценность			Энергетическая ценность	№ рецепта	Цена за ед.
			Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.			
1.	гречка отварная	150	5,45	2,24	16,02	135	№ 679, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 205г. С.315	22,21
2.	гуляш из мяса кур	110	8,23	10,32	5,9	168	№ 591, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 205г. С.268	59,37
3.	хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,43	0,3	15,33	75,3	ТТК2	4,47
4.	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
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
ИТОГО		590	17,83	18,03	77,91	566,43		123,97
6.	Чай каркаде с сахаром	200	0,2	0	9,2	42	№ 685	7,00
7.	Печенье	35	1,2	5,9	6,2	65	ТТК 4	26,00
ИТОГО		235	1,4	5,9	15,40	107		33,00
ВСЕГО		825	19,23	23,93	93,31	673,43		156,97

Меню школьной столовой для учащихся с ОВЗ и инвалидов 12 – 18 лет (день 7)

№	Наименование блюда	Выход д блюда, гр.	Пищевая ценность			Энергетическая ценность	№ рецепта	Цена за ед.
			Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.			
1.	гречка отварная	180	7,95	4,6	20,21	200,2	№ 679, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 205г. С.315	24,45
2.	гуляш	100	7,23	9,23	5,1	154	№ 591, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 205г. С.268	57,13
3.	хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,43	0,3	15,33	75,3	ТТК2	4,47
4.	компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	№ 349, сборник рецептов на продукцию для питания обучающихся п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015г.	11,92
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
ИТОГО		610	19,33	19,3	81,3	648,2		123,97
6.	Чай каркаде с сахаром	200	0,2	0	9,2	42	№ 685	7,00
7.	Печенье	35	1,2	5,9	6,2	65	ТТК 4	26,00
ИТОГО		235	1,4	5,9	15,40	107		33,00
ВСЕГО		845	10,73	25,2	96,7	755,2		156,97