

Утверждаю:

Директор МКОУ
«Береславская СШ»

Е.В.Агарков

«23»сентября 2025г



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

№	Наименование блюда	Выход блюд а, 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 рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,205г. С.315	19,89
2.	гуляш из мяса кур	110	8,23	10,32	5,9	168	№ 591, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,205г. С.268	53,16
3.	хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,43	0,3	15,33	75,3	ТТК2	4,00
4.	компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	102,23	№ 349, сборник рецептур на продукцию для питания обучающихся п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015г.	10,67
5.	Овощной салат с маслом растительным	100	1,06	5,08	8,65	85,9	№ 43, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобр. Школах п/р Лапшиной В.Т. 2004г. с.90	23,28
ИТОГО		590	17,83	18,03	77,91	566,43		111,00
6.	Чай каркаде с сахаром	200	0,2	0	9, 2	42	№ 685	9,72
7.	Печенье	35	1,2	5,9	6,2	65	ТТК 4	23,28
ИТОГО		235	1,4	5,9	15,40	107		33,00
ВСЕГО		825	19,23	23,93	93,31	673,43		144,00

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

№	Наименование блюда	Выход блюд а, 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 рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,205г. С.315	21,89
2.	гуляш	100	7,23	9,23	5,1	154	№ 591, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий п/р И.А. Здобнов и В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный ,205г. С.268	51,16
3.	хлеб пшеничный 1 сорт	30	2,43	0,3	15,33	75,3	ТТК2	4,00
4.	компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	№ 349, сборник рецептур на продукцию для питания обучающихся п/р М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2015г.	10,67
5.	Овощной салат с маслом растительным	100	1,06	5,08	8,65	85,9	№ 43, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобр. Школах п/р Лапшиной В.Т. 2004г. с.90	23,28
ИТОГО		610	19,33	19,3	81,3	648,2		111,00
6.	Чай каркаде с сахаром	200	0,2	0	9, 2	42	№ 685	9,72
7.	Печенье	35	1,2	5,9	6,2	65	ТТК 4	23,28
ИТОГО		235	1,4	5,9	15,40	107		33,00
ВСЕГО		845	10,73	25,2	96,7	755,2		144,00