



Власенко Е.Н.

## МЕНЮ для учащихся 7-11 лет (в т.ч. для детей с ОВЗ и детей-инвалидов)

По столовой МБОУ СОШ №

На « 06 » 03 2025 г

Неделя: первая

День: 4 (четверг)

Наименование	масса порции в г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал	Цена
<b>Завтрак</b>						
Каша вязкая молочная из риса и пшена <i>(крупа рисовая, крупа пшено, молоко, сахар, масло сливочное)</i>	210	5,3	11,0	37,7	272,3	21,31
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	60,1	1,81
Мандарин	100	0,9	0,2	8,1	43	18,30
Бутерброд с сыром <i>(хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное)</i>	75	8,7	12,5	22,3	235,5	30,68
Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	7,9	39,1	2,00
<b>Итого:</b>	<b>605</b>	<b>16,4</b>	<b>23,9</b>	<b>91,0</b>	<b>650,0</b>	<b>74,10</b>
<b>Обед</b>						
Овощи натуральные солёные (помидоры)	60	0,7	0,1	2,1	12,0	7,82
Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель, морковь, лук, паста томатная, свинина, яйцо)</i>	200	6,2	5,3	3,3	96,3	19,06
Рыба припущенная <i>(филе горбуши, лук, масло сливочное)</i>	95	16,9	9,3	0,9	160,4	82,90
Рагу из овощей с кашей <i>(картофель, капуста, морковь, лук, рис, сметана)</i>	155	4,0	13,0	28,3	250,9	20,85
Сок фруктовый	200	1,0	0,0	25,4	105,6	25,00
Хлеб пшеничный	40	2,9	0,3	19,6	93,7	2,97
Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	11,9	58,7	3,01
<b>Итого:</b>	<b>780</b>	<b>33,7</b>	<b>28,3</b>	<b>91,5</b>	<b>777,6</b>	<b>161,61</b>

Заведующий производством