



«Утверждаю»
Директор МБОУ «Центральная СОШ»
Н.Н.Разорёнова

Меню на 26.09.2024г.

Сезон: осеннее-зимний, неделя вторая день 9 примерное меню

1-4 класс

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ рец.	Наименование блюда	Масса порции
0.7	0.1	2.3	12.8	54-3з	Помидор в нарезке	60
12.8	2.34	7.74	102.8	54-3р	Котлета рыбная (минтай)	90
7.2	6.53	43.7	262.4	54-1г	Макароны отварные	205
0.4	0	19.8	80.8	54-35хн	Компот из смеси сухофруктов	200
2.88	0.42	17.8	86.4	ПР	Хлеб пшеничный, ржаной	40

5-11 класс (с доплатой обед)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ рец.	Наименование блюда	Масса порции
0.5	0.1	1.5	8.5	54-2з	Огурец в нарезке	60
4.74	5.8	13.6	125.5	54-3с	Рассольник Ленинградский	200
16.6	8.91	7.54	176.7	54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами	120
4.93	6.4	48.7	271.3	54-6г	Рис отварной	200
0.2	0	6.5	26.8	54-2гн	Чай с сахаром	200
1.52	0.16	9.84	46.8	ПР	Хлеб пшеничный	30

5-11 класс (без доплаты)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ рец.	Наименование блюда	Масса порции
7.2	6.53	43.7	262.4	54-1г	Макароны отварные	200
0.61	3.66	2.37	44.85	420	Соус томатный	50
0.2	0	6.5	26.8	54-2гн	Чай с сахаром	200
2.88	0.42	17.8	86.4	ПР	Хлеб пшеничный, ржаной	40

ОВЗ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ рец.	Наименование блюда	Масса порции
0.7	0.1	2.3	12.8	54-3з	Помидор в нарезке	60
12.8	2.34	7.74	102.8	54-16м	Котлета рыбная (минтай)	90
7.2	6.53	43.7	262.4	54-1г	Макароны отварные	200
0.4	0	19.8	80.8	54-35хн	Компот из смеси сухофруктов	200
2.88	0.42	17.8	86.4	ПР	Хлеб пшеничный, ржаной	40

Второй завтрак

0.2	0	13	52.9	54-22хн	Кисель из конcentрата плодового	200
4.3	8	28.8	205	ПР	Печенье	72

Повар:  С.Н. Осташевская