



МАОУ Стрехнинская СОШ

Утверждаю:

Директор школы:

12

декабря

Гуркин А.А.

2025 г.

Меню с 1-4 класс

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
ОБЕД	горячее блюдо	№ 140 -2004	Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей	250\14	13,6	161	4,9	6,3	21,2
		№ 512 -2004	Рис припущенный	180	18,4	176	3,5	4,4	30,5
			Котлеты "Нежные промышленного производства"	100,0	52,8	277,0	16,8	17,7	12,6
	Напиток	№ 518-2013, Пермь	Сок в ассортименте	200	18	138	0,5	0	34
	Хлеб		Ржаной	20	1,96	34	0,5	0,3	7,6
			Пшеничный	30	2,94	97	1	0,5	22
Итого за день					107,7				

Полдник			Булочка промышленного производства	60	20	191	4,7	3,2	32,20
		№685-2004	Чай с сахаром	200	2,4	51	0,1	0	12,60
Итого за день					22,4				

Меню ОВЗ + мобилизованные

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
ЗАВТРАК	горячее блюдо	№ 296-2013, Пермь	Макаронные изделия, запеченные с сыром	230	64,57	297	9,2	8,5	45,8
		№ 1,2 -2004	Бутерброд с джемом и маслом	30\10\20	29,59	164	2,6	3,7	30
	горячий напиток	№ 686-2004	Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	200,0	8,28	62,8	0,2	0,0	15,5
			Пшеничный витаминизированный	20	2,32	97	1	0,5	22
	Хлеб		Пшеничный	30	2,94	39	0,4	0,2	8,8
		№458-2006, Москва	Фрукт в ассортименте	153,5	30,7	105	0,5	0,3	22
Итого за день					138,4				

Мед. Работник

Повар-бригадир

Ответственный за питание:

Атамасова Е.В.

Чернега Л.А.

Быкова С.И.