
ШК. №28

утверждаю Директор
Е. Храмова Храмова Е.Ю.

МЕНЮ

25мая

№ п/п	Наименование блюда	Вес Гр. (кол-во)	Питательность блюда			ккал	Ст-ть блюд
			белки	жиры	углеводы		
1-4 класс							
1	Гуляш	100	10,94	26,67	3,04	205,83	
2	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
3	Макаронные изделия	180	6,79	0,81	34,85	173,88	
4	Овощи натур./помидоры/	60	0,66	0,121	2,28	14,4	
5	Компот из свежих плод	200	0,5	0,2	23,1	96	
6	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47	
7							
8						589,31	
5-9 кл.							
1	Гуляш	100	15,42	7,91	2,64	143,72	
2	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
3	Макаронные изделия	180	6,79	0,81	34,85	173,88	
4	Овощи натур./помидоры/	100	1,1	0,2	3,8	24	
5	Компот из свежих плод	200	0,5	0,2	23,1	96	
6	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47	
7							
8						536,8	
ОВЗ 1-4 кл							
1	Каша пшенич. мол.жидкая	200	7,8	9,46	35,8	283,6	
2	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76	
3	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47	
4	Сыр порционно	10	2,6	2,65	0,35	35,56	
5	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
6	Щи из квашеной капусты	250	1,68	5,17	7,07	83,3	
7	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,8	
8	Вафли	30	0,84	0,99	23,19	105	
ОВЗ с 5 по 9 класс						740,22	
1	Каша пшенич. мол.жидкая	250	9,75	11,83	44,75	354,5	
2	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76	
3	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47	
4	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,8	
5	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
6	Щи из квашеной капусты	250	1,68	5,17	7,07	83,3	
7	Сыр порционно	15	3,9	3,98	0,52	53,34	
8	Вафли	40	1,12	1,32	30,92	140	
7						863,9	

Заведующий производством:



Клевакина Н.В.