



Утверждено

ИИ Батракова О.В.

Батракова

Ольга

Валентиновна

2

Согласовано

Директор

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки, обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет
 МОУ *СОШ № 7 Крайнососновского района Краснодарского края*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Энергетическая ценность, ккал
Неделя 1			
День 1			
Завтрак	Каша вязкая молочная рисовая №174	150	205,1
	Сыр (порциями) №15	30	105,9
	Чай с сахаром №376	200/15	59,3
	Хлеб пшеничный	50	114,8
Итого за прием пищи:			485,1
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	37,0
	Суп картофельный с горохом №102	200	117,8
	Котлеты рубленые из птицы №294	80/5	256,5
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	150/7	206,4
	Компот из смеси сухофруктов №349	200	77,4
	Хлеб пшеничный	40	91,9
	Хлеб пеклеванный	30	59,4
Итого за прием пищи:			846,4
Всего:			1 331,5

Зав производством _____

Утверждаю
ИП Батракова О.В.

Согласовано
Директор

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки, обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МБОУ

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции*	Энергетическая ценность, ккал
2			
Нелегал День 1			
Завтрак	Каша вязкая молочная рисовая №174	200	273,2
	Сыр (порциями) №15	30	105,9
	Чай с сахаром №376	200/15	59,3
	Хлеб пшеничный	50	114,8
Итого за прием пищи:			553,2
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	61,6
	Суп картофельный с горохом №102	250	147,3
	Котлеты рубленные из птицы №294	100/5	312,1
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	180/8	247,6
	Компот из смеси сухофруктов №349	200	77,4
	Хлеб пшеничный	40	91,9
	Хлеб пеклеванный	40	79,2
Итого за прием пищи:			1 017,1
Всего:			1 570,3

Зав производством