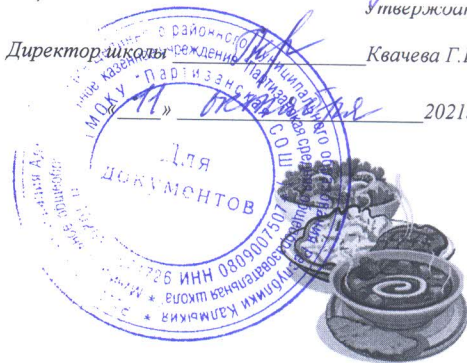


Директор школы

Утверждаю.

Квачева Г.И.

2021г.



МЕНЮ

на Ноктябрь 2021г.

Обучающиеся с ОВЗ

Наименование блюд	Выход, гр., мл.	Химический состав		Углеводы	Калорийнос ть, ккал.
		белкиг р.	жиры гр.		
Завтрак					
Омлет натуральный	200	23,4	30,0	3,4	370,0
Чай с сахаром	200	2,8	3,2	14,8	28,0
Хлеб пшеничный	20/10	1,52	0,16	9,64	46,8
Итого:	430	27,72	33,66	27,84	444,80
Горячий обед					
Салат витаминный (т/к №49)	100	1,5	4,6	11,0	91,0
Рассольник петербургский (т/к №197)	250	2	5,11	16,93	121,75
Рыба тушеная в томатном соусе (т/к №486)	80	13,87	7,85	6,53	150,00
гарнир: пюре картофельное (т/к №130101)	180	3,67	5,76	24,54	164,70
соус красный основной (т/к №833)	30	0,23	0,67	1,82	14,20
Компот из плодов сухих (т/к № 160209-2)	200	0,28	0,06	27,88	113,52
Хлеб пшеничный	40	3,28	0,56	0,52	78,0
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,72	0,31	0,31	47,06
Итого:	900	26,55	24,92	89,53	780,23
Итого за 5-й день:	1330	54,27	58,58	117,37	1225,03