

МЕНЮ
на 30 сентября 2021 г.
по столовой СОШ № 19

Меню для учащихся 1 - 4 классов

№ рецеп.	Наименование блюд	Выход, гр.	Цена, руб.	Пищевая ценность			
				ккал	белки	жиры	углеводы
437	гурми и говядина	50/50		168	15,4	5,9	3,9
297	каша гречневая рассычатая	150		279	8,7	4,8	42,6
705	паниток и шкотовника	200		94	0,04	0	23,6
Тк	хлеб ржан., пшениц.	30/30		130	4,32	0,58	25,92
Итого							

Меню для учащихся коррекционных классов, ОВЗ 1 - 4

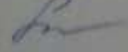
№ рецеп.	Наименование блюд	Выход, гр.	Цена, руб.	Пищевая ценность			
				ккал	белки	жиры	углеводы
302	каша мол. пшеница с/м	210		228	6	2	33,2
97	вар. перуши.	20		546	3,48	4,43	0
697	молоко кипяченое	200		123	2,7	0,8	9,9
	круассан	60		161	4,2	11,2	24,5
Тк	хлеб пшениц.	30		65	2,2	0,3	13
Итого							

Меню для учащихся 5 - 11 классов

№ рецеп.	Наименование блюд	Выход, гр.	Цена, руб.	Пищевая ценность			
				ккал	белки	жиры	углевод.
437	гурми и говядина	40/50		198	20,9	9,8	6,0
297	каша гречневая рассычатая	150		279	8,7	4,8	42,6
705	паниток и шкотовника	200		94	0,04	0	23,6
Т.к.	хлеб ржан., пшениц.	30/30		130	4,32	0,58	25,92
Итого							

Меню для учащихся коррекционных классов, ОВЗ 5 - 11

№ рецеп.	Наименование блюд	Выход, гр.	Цена, руб.	Пищевая ценность			
				ккал	белки	жиры	углевод.
Итого							

Зав. столовой 
Экономист
Ответственный по питанию