



МЕНЮ

на 13 Февраля 2025 г.
 по столовой СОШ № 29

Меню для учащихся 1 - 4 классов

№ рецеп.	Наименование блюд	Выход, гр.	Цена, руб.	Пищевая ценность			
				ккал	белки	жиры	углевод.
36/03	Рис припущенный с овощами	150		200,00	4,83	7,67	26,50
63	Фрикадельки из птицы	60		133,80	8,61	9,17	4,21
тк	Хлеб пшен/ржаной	50		118,00	3,70	0,53	24,15
686	Чай с молоком	200		60,00	0,30	0,00	15,20
	Апельсин	210		178	2,2	0,6	40,4
Итого			0	827,37	27,75	25,88	118,88

Меню для учащихся коррекционных классов, ОВЗ 1 - 1-4 кл. 2прием

№ рецеп.	Наименование блюд	Выход, гр.	Цена, руб.	Пищевая ценность			
				ккал	белки	жиры	углевод.
302	каша рисовая молочная	200		218	3	8	31,6
337	яйцо вареное	60		63	5,1	4,6	0,3
тк	Хлеб пшен/ржаной	50		118	3,7	0,53	24,15
686	Чай с сахаром	200		60	0,3	0	15,2
Итого			0	482	12,88	13,24	76,08

Меню для учащихся 5 -11 классов

№ рецеп.	Наименование блюд	Выход, гр.	Цена, руб.	Пищевая ценность			
				ккал	белки	жиры	углевод.
168	Суп-пюре из разных овощей	250		118,00	3,50	6,00	12,90
	Огурец свежий	62					
63	Фрикадельки из птицы	60		247,77	15,94	16,97	7,80
36/03	Рис припущенный с овощами	180		264,60	4,55	6,94	45,74
тк	Хлеб пшен/ржаной	50		118,00	3,70	0,53	24,15
686	Чай с молоком	200		60,00	0,30	0,00	15,20
	Апельсин	210		47	0,4	0,4	9,8
Итого			0	855,37	28,39	30,84	115,59

Меню для учащихся коррекционных классов, ОВЗ 5 - 1-4 кл. Обед

№ рецеп.	Наименование блюд	Выход, гр.	Цена, руб.	Пищевая ценность			
				ккал	белки	жиры	углевод.
	Суп-пюре из разных овощей	200		118	3,5	6	12,9
	Фрикадельки из птицы	60		247,77	15,94	16,97	7,8
	Рис припущенный с овощами	150		264	4,55	6,94	45,74
	Хлеб пшен/ржаной	50		118	3,7	0,53	24,15
	Чай с сахаром	200		60	0,3	0	15,2
				47	0,4	0,4	9,8
Итого			0	854,77	28,39	30,84	115,59

Зав. столовой _____
 Экономист _____
 Ответственный по питанию _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133600552358087161194895262509558337786447861822

Владелец Рябухина Любовь Владимировна

Действителен с 25.03.2024 по 25.03.2025