

Утверждаю:

Директор МОУ «Первомайская СОШ»

Н.В.Пеньков

приказ №46/2-р

« 25 » августа 2022 г.

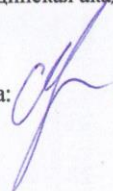
МЕНЮ  
горячих обедов  
для организации горячего питания учащихся с ОВЗ  
с 7-11 лет (1-4 классы)  
МОУ «Первомайская СОШ»  
2022-2023 учебный год



Вареники отварные с творогом и маслом	200/5	16,2	6,04	13	148,5	120	189	24	0,3	0,04	0,5	0,01	140
Кофейный напиток с молоком	200	2,79	3,19	19,71	118,69	34	150	-	-	0,02	0,4		223
<b>9 день:</b>													
Капуста тушеная	200	5,24	6,46	26,9	174,32	98	40	13	0,8	0,03	14,6		198
Колбаса отварная докторская	100	12,8	18,8	-	301	7	146	17	1,7	0,25			
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	18,35	113	29,6	41,5	17,5	0,8	0,12			
Кисель из облепихи	200	1,05	1,2	15,5	67,16	12	8	6					225
<b>10 день:</b>													
Каша молочная кукурузная вязкая с маслом	200/10	7,44	10,42	35,28	243,92	145	230	23	0,3	0,05	0,8	0,12	118
Хлеб ржаной	30	2,28	0,27	11,01	67,8	17,8	24,9	10,5	0,48	0,072			
Компот из сухофруктов	200	0,56	-	27,83	113,79	12	4	4	0,8	0,02	25,4		219
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	18,35	113	29,6	41,5	17,5	0,8	0,12			

При составлении использован: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь, 2008 г., ГОУ ВПО "Пермская государственная медицинская академия", Уральский центр питания

Составила диетсестра:

 Т.В.Сидорова