

Утверждаю:
 директор МКОУ Мокро-
 Ольховской СШ
 Н.А.Кевлянич

**меню для обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов
 на 14.05.2024г.**

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	на 14.03.2024г.					Энергет. ценность
			вес блюда	Пищевые вещества/г/			ккал	
				Б	Ж	У		
1	2		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	

неделя 1 / день 2

Завтрак

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с;
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
 при общеобразовательных школах . Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с;
 Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания:
 Справочник,-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

47/2017м	Капуста квашеная	17,00	60	1,02	3	2,07	52,5
77/1/2022/54/3сс/2022н	Котлет рыбная из п./ф. высокой степени готовности с соусом	45,00	120	12,3	8,9	6,9	156,9
125/2017м	Картофель отварной с маслом	19,00	150	3,03	5,94	20,98	157,5
54/1хн/2022н	Компот из сухофруктов	16,00	200	0,66	0,09	32,03	132,8
701/2010м	Хлеб пшеничный	3,46	30	2,37	0,3	14,49	70,14
	Итого	100,46	560	19,38	18,23	79,47	569,84



директор МКОУ Мокро-
Ольховской СШ
Н.А.Кевланич

**меню для обеспечения бесплатным горячим питанием
обучающихся 5-11 классов
на 14.05.2024г.**

№ рец по сбор.	Наименование блюда	Цена	Выход	Б	Ж	У	Эн. ценност ь
1	2		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет

неделя 1 / день 2

**Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с;
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного
питания при общеобразовательных школах . Под редакцией В.Т. Лапиной.-М.
2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов
питания: Справочник,-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А**

47/2017м	Капуста квашеная	17,00	100	1,7	5	8,45	87,5
77/1/2022/54/3сс/2022н	Котлет рыбная из п./ф. высокой степени готовности с соусом	45,00	120	12,3	8,9	6,9	156,9
125/2017м	Картофель отварной с маслом	19,00	150	3,03	5,94	20,98	157,5
54/1хн/2022н	Компот из сухофруктов	16,00	200	0,66	0,09	32,03	132,8
701/2010м	Хлеб пшеничный	3,46	30	2,37	0,3	14,49	70,14
	Итого	100,46	600	20,06	20,23	82,85	604,84



меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся ОВЗ на 14.05.2024г.

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность
				Б	Ж	У	
1	2		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет

неделя 1 / день 2

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

2-й завтрак						
389/2017м	Сок фруктовый	23,00	150	0,075	0	15,15
398/2017м	Блинчики с ягодной начинкой	32,00	70	2,7	3,81	31,48
	ИТОГО:	58,00	220	2,775	3,81	46,63
						234,61