

«Утверждаю» Директор МБОУ
«Дмитриевская СОШ»

Владыка Л.М.

МЕНЮ на 22.05.2025 г.

Сезон: осенне-зимний, неделя: вторая, день 9 примерного меню

1-4 класс

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ рец.	Наименование блюда	Вес порции
0,7	0,1	2,3	12,8			
12,8	2,34	7,74	102,8	54-3р	Котлета рыбная (минтай)	90
7,11	6,53	43,7	262,4	54-1г	Макароны отварные	200
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	Хлеб пшеничный	20
1,36	0,26	7,96	34,2	ПР	Хлеб ржаной	20
0,4	0	19,8	80,8	54-35хн	Компот из смеси сухофруктов	200

5-11 класс (без доплаты)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ рец.	Наименование блюда	Вес порции
7,2	6,53	43,7	262,4			
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	Чай с сахаром	200
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	Хлеб пшеничный	20
1,36	0,26	7,96	39,6	ПР	Хлеб ржаной	20

ОВЗ:

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ рец.	Наименование блюда	Вес порции
0,7	0,1	2,3	12,8			
12,8	2,34	7,74	102,8	54-3р	Котлета рыбная (минтай)	90
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	Хлеб пшеничный	20
0,4	0	19,8	80,8	54-35хн	Компот из смеси сухофруктов	200
1,36	0,26	7,96	34,2	ПР	Хлеб ржаной	20
7,11	6,53	43,7	262,4	54-1г	Макароны отварные	200

Второй завтрак

0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	Чай с сахаром	200
5,85	1,8	40,1	199,5	ПР	булочка	75

Обед

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ рец.	Наименование блюда	Вес порции
0,42	0,08	1,25	7,08			
4,74	5,8	13,6	125,5	54-3с	Рассольник ленинградский	200
11,1	5,96	5,02	117,8	54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами	80
3,7	4,8	36,5	203,5	54-6г	Рис отварной	150
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	Чай с сахаром	200
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	Хлеб пшеничный	20

Повар: Амелькина