

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Акбулакская средняя общеобразовательная школа №2 Акбулакского района Оренбургской области»



Меню  
на 09.04. 2024г.

День примерного меню: второй  
Сезон: весенне-летний

**Первый завтрак**

№ п/п	Наименование блюда	Дети с ОВЗ 7-11 лет			Дети с ОВЗ 12 лет и старше		
		Выход	Цена	калорийность	Выход	Цена	калорийность
1.	Свекла отварная дольками	1/60	2,87	25,2	1/60	2,87	25,2
2.	Рис отварной	1/100	8,13	135,7	1/100	8,13	135,7
3.	Курица тушеная с морковью	1/100	39,07	126,4	1/100	39,07	126,4
4.	Какао с молоком	1/200	12,24	100,4	1/200	12,24	100,4
5.	Хлеб ржаной	1/15	0,87	58,6	1/15	0,87	58,6
6.	Хлеб пшеничный	1/25	1,45	25,6	1/25	1,45	25,6
	<b>Итого</b>		64,63	471,9		64,63	471,9

**Второй завтрак**

№ п/п	Наименование блюда	Дети с ОВЗ 7-11 лет			Дети с ОВЗ 12 лет и старше		
		Выход	Цена	калорийность	Выход	Цена	калорийность
1.	Компот из смеси сухофруктов	1/200	3,74	81,0	1/200	3,74	81,0
2.	печенье	1/66	9,93	274,4	1/66	9,93	274,4
	<b>Итого</b>		9,89	355,4		9,89	355,4

Старший повар Паустовская Т.Г. \_\_\_\_\_  
Фельдшер Тюлюпа Т.В. \_\_\_\_\_

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Акбулакская средняя общеобразовательная школа №2 Акбулакского района Оренбургской области»



## Меню

на 09.04.2024г.


День примерного меню: второй  
Сезон: весенне-летний

### Горячий завтрак

№ п/п	Наименование блюда	7-11 лет			12 лет и старше		
		Выход	Цена	калорийность	Выход	Цена	калорийность
2.	Свекла отварная дольками	1/60	2,87	25,2			
3.	Рис отварной	1/100	8,13	135,7			
4.	Курица тушеная с морковью	1/100	39,07	126,4			
5.	Какао с молоком	1/200	12,24	100,4			
6.	Хлеб ржаной	1/15	0,87	58,6			
7.	Хлеб пшеничный	1/25	1,45	25,6	20	1,45	35,2
8.	Каша гречневая рассыпчатая				1/200	7,45	318,5
9.	Соус красный основной				1/30	2,48	21,2
10.	Чай с лимоном и сахаром				1/200	1,62	27,9
	<b>Итого</b>		64,63	471,9		13,00	414,5

### Обеды

№ п/п	Наименование блюда	Дети с 7-11 лет			Дети с 12 лет и старше		
		Выход	Цена	калорийность	Выход	Цена	калорийность
1.	Помидор в нарезке	1/100	11,33	56,9	1/100	11,33	56,9
2.	Рассольник ленинградский	1/250	38,36	235,9	1/250	38,36	235,9
3.	Рагу с курицы	1/200	39,72	310,8	1/200	39,72	310,8
4.	Компот из изюма	1/200	6,52	24,5	1/200	6,52	24,5
5.	Хлеб ржаной	1/20	1,16	39,1	1/20	1,16	39,1
6.	Хлеб пшеничный	1/50	2,91	117,2	1/50	2,91	117,2
	<b>Итого</b>		100,00	784		100,00	784

Старший повар Паустовская Т.Г.   
Фельдшер Тюлюпа Т.В. 