

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор 
М.В.Проненко

Меню

На 21.11.2024г.

День примерного меню: девятый

Сезон: осенне-зимний

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.	Морковь в нарезке	1/40	1,90	13,5	1/40	1,90	13,5
2.	Омлет натуральный	1/230	58,20	345,8	1/230	58,20	345,8
3.	Чай с сахаром	1/200	1,23	26,8	1/200	1,23	26,8
4.	Хлеб ржаной	1/25	1,50	47,2	1/25	1,50	47,2
5.	Хлеб пшеничный	1/30	1,80	70,3	1/30	1,80	70,3
	Итого		64,63	499,1		64,63	499,1

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.	Кисель из концентрата(смесь)	1/200	3,23	102,7	1/200	3,23	102,7
2.	Вафли	1/58	10,71	203,1	1/58	10,71	203,1
	Итого		13,67	305,8		13,67	305,8

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

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор _____
М.В.Проненко

Меню

На 21.11.2024г.

День примерного меню: девятый
Сезон: осенне-зимний

Горячий завтрак

№ п/п	Наименование блюда	7-11 лет			12 лет и старше		
		Выход	Цена	калорийность	Выход	Цена	калорийность
1.	Морковь в нарезке	1/40	1,90	13,5			
2.	Омлет натуральный	1/230	58,20	345,8			
3.	Чай с сахаром	1/200	1,23	26,8			
4.	Хлеб ржаной	1/25	1,50	42,7			
5.	Хлеб пшеничный	1/30	1,80	70,3	1/20	1,20	46,9
6.	Макароньы отварные				1/200	5,62	269,3
7.	Соус красный основной				1/30	1,67	21,9
8.	чай с молоком и сахаром				1/200	4,50	53,5
	Итого		64,63	499,1		13,00	391,6

Обеды

№ п/п	Наименование блюда	Дети с 7-11 лет			Дети с 12 лет и старше		
		Выход	Цена	калорийность	Выход	Цена	калорийность
1.	Салат из свежих помидор и огурцов	1/80	11,55	15,4	1/80	11,55	15,4
2.	Рассольник домашний	1/250	31,00	149,9	1/250	31,00	149,9
3.	Каша перловая рассыпчатая	1/180	7,15	189,4	1/80	7,15	189,4
4.	Соус красный основной	1/30	4,49	18,2	1/30	4,49	18,2
5.	Биточки из курицы	1/90	38,47	184,9	1/90	38,47	184,9
6.	Компот из яблок	1/200	3,04	91,2	1/200	3,04	91,2
7.	Хлеб ржаной	1/20	1,20	39,1	1/20	1,20	39,1
8.	Хлеб пшеничный	1/50	3,00	117,2	1/50	3,00	117,2
	Итого	900	100,00	805,3	900	100,00	805,3

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