Согласовано:

Директор МКОУ СШ № 10
городского округа город Михайловка
Волгоградской области»
Лепилина Е.А.



Меню рационов питания учащихся МКОУ «СШ № 10» На $\underline{08.10.2024~\Gamma.}$

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (калл)
			Белки	Жиры	Угл.	, r
Мен	ю для организации питания льго				хся из ра	асчета 87,36
	руб. в ден			a		
		ная группа		1	_	1
329	Кнели куриные (филе п/ф)	90	15,75	14,45	5,58	220,5
366	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,41	22
203	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,32	26,76	168,5
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133
TTK №6	Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	14,48	70
	Итого:	500	25,08	20,42	81,24	614
	Возрастная	группа 12	лет и стар	оше		
329	Кнели куриные (филе п/ф)	100	17,5	16,65	6,2	245
366	Соус томатный	50	0,58	2,1	4	36,6
203	Макаронные изделия отварные	180	6,62	5,42	31,73	202,1
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133
TTK №6	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9
	Итого:	570	28,4	24,46	93,44	708,6
	пнительное бесплатное питание					
	здоровья и детей инвалидов из р			день на	одного р	ребенка
	<u> </u>	ная группа	7-11 лет	T	1	1
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,6
TTK №6	Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	14,48	70
377	Чай с лимоном	200/15/	0,13	0,02	15,2	62
	Итого:	452	7,32	4,54	42,91	250,6
	Возрастная	группа 12	лет и стар	оше		
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,5
TTK №6	Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	14,48	70
377	Чай с лимоном	200/15/	0,13	0,02	15,2	62
	Итого:	502	8,42	5,59	46,22	280,5