

# МЕНЮ

Для учащихся 1-4 классов

На « 4 » октября 2024г

Директор МКОУ «Новоюгинская СОШ»



Гурдина Л.А.

№ рецептурного сборника	Наименование блюда	Выход гр.	Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.	Энергетическая ценность к.кал.
<b>Завтрак</b>						
54-18к-2020	Суп молочный с рисом	200	23,5	27,5	90,3	700,2
54-3гн-2020	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,0	6,7	27,6
	Выпечка	1 шт	1,3	15,2	13,1	816
	<b>Итого</b>		<b>25,1</b>	<b>42,7</b>	<b>110,6</b>	<b>983,64</b>
<b>Обед</b>						
54-9м-2020	Жаркое по-домашнему	80/160	8,1	6,3	8,2	121,9
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200/10	0,13	0,02	15,2	62
5	Хлеб пшеничный	30	1,98	0,25	12,08	58
	<b>Итого</b>		<b>10,21</b>	<b>6,57</b>	<b>35,48</b>	<b>241,9</b>

Ответственный за составление меню  Иванова С.В.

# МЕНЮ

Для учащихся с ограниченными возможностями здоровья

На « 4 » октября 2024г

Директор МКОУ «Новоюгинская СОШ»



Гурдина Л.А.

№ Рецептурного сборника	Наименование блюда	Выход гр.	Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.	Энергетическая ценность к.кал.
<b>Завтрак</b>						
54-1 -2020	Суп молочный с рисом	200	23,5	27,5	90,3	700,2
54-3гн-2020	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,0	6,7	27,6
	Выпечка	1 шт	1,3	15,2	13,1	816
	<b>Итого</b>		<b>25,1</b>	<b>42,7</b>	<b>110,6</b>	<b>983,64</b>
<b>Обед</b>						
54-9м-2020	Жаркое по-домашнему	80	8,1	6,3	8,2	121,9
	Сок фруктовый	200	0,08	0,0	26,3	105
	Йогурт	115	2,1	8	16	140
5	Хлеб	30	1,98	0,25	12,08	58
	<b>Итого</b>		<b>12,26</b>	<b>14,55</b>	<b>62,58</b>	<b>424,9</b>

Ответственный за составление меню  Иванова С.В.

# МЕНЮ

Для учащихся 1-4 классов

На « 4 » октября 2024г

Директор МКОУ «Новоюгинская СОШ»



Гурдина Л.А.

№ Порядкового сборника	Наименование блюда	Выход гр.	Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.	Энергетическая ценность к.кал.
<b>Завтрак</b>						
54-18к-2020	Суп молочный с рисом	200	23,5	27,5	90,3	700,2
54-3гн-2020	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,0	6,7	27,6
	Выпечка	1 шт	1,3	15,2	13,1	816
	<b>Итого</b>		<b>25,1</b>	<b>42,7</b>	<b>110,6</b>	<b>983,64</b>
<b>Обед</b>						
54-9м-2020	Жаркое по-домашнему	80/160	8,1	6,3	8,2	121,9
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200/10	0,13	0,02	15,2	62
5	Хлеб пшеничный	30	1,98	0,25	12,08	58
	<b>Итого</b>		<b>10,21</b>	<b>6,57</b>	<b>35,48</b>	<b>241,9</b>

Ответственный за составление меню  Иванова С.В.