

Утверждаю.
Директор МКОУ Баратаевская СОШ
Н.И. Рогачева
меню на 11.09.2026 г.

для детей

обучающихся 1-4 классов

Пищевые вещества, г			Энергетическая	Прием пищи, наименование блюда	Масса, г	Стоимость
белки	жиры	углевод	ккал			
ОБЕД						
8,36	5,72	20	166,5	Суп гороховый	250	
17,1	19,8	5	266,1	Рыба запеченная в сметонном соусе	90	
3,1	5,3	20	139,4	Картофельное пюре	150	
0,2	0	6,4	26,8	Чай с сахаром	200	
3	0,3	20	93,8	Хлеб пшеничный	40	
2,6	0,5	13	68,3	Хлеб ржаной	40	
34,35	31,6	84,6	760,9	Итого		88

для детей из малообеспеченных и многодетных семей, детей мобилизованных и ушедших служить по контракту

Пищевые вещества, г			Энергетическая	Прием пищи, наименование блюда	Масса, г	Стоимость
белки	жиры	углевод	ккал			
ОБЕД						
17,1	19,8	5	266,1	Рыба запеченная в сметонном соусе	90	
3,7	6,4	24	167,2	Картофельное пюре	180	
0,2	0	6,4	26,8	Чай с сахаром	200	
4,6	0,5	30	140,6	Хлеб пшеничный	60	
4	0,7	20	102,5	Хлеб ржаной	60	
29,6	27,4	85	703,2	Итого		91

для обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья 7-10 лет

Пищевые вещества, г			Энергетическая	Прием пищи, наименование блюда	Масса, г	Стоимость
белки	жиры	углевод	ккал			
ЗАВТРАК						
4,1	3,4	13	100,7	Суп молочный с макаронными изделиями	150	
29,7	10,7	22	301,3	Запеканка из творога	150	
1,6	1,1	8,6	50,9	Чай с молоком и сахаром	200	
2,3	0,2	15	70,3	Хлеб ржаной	30	
1,3	0,2	6,7	34,2	Хлеб пшеничный	20	
ОБЕД						
2,5	10,1	10	143	Салат из белокочанной капусты	100	
8,36	5,72	20	166,5	Суп гороховый	250	
17,1	19,8	5	266,1	Рыба запеченная в сметонном соусе	90	
3,1	5,3	20	139,4	Картофельное пюре	150	
0,2	0	6,4	26,8	Чай с сахаром	200	
3	0,3	20	93,8	Хлеб пшеничный	40	
2,6	0,5	13	68,3	Хлеб ржаной	40	
85	57	160	1461	Итого		192

для обучающихся с 11-18 лет с наследственными болезнями обмена (диета СД)

Пищевые вещества, г			Энергетическая	Прием пищи, наименование блюда	Масса, г	Стоимость
белки	жиры	углевод	ккал			
ЗАВТРАК						
4,60	4,74	18,9	137,0	Суп молочный с макаронными изделиями	250	
5,08	4,60	0,28	63,00	яйцо вареное	40	
1,60	1,64	3,36	26,00	Чай с молоком без сахара	200	
2,0	0,40	18,4	88,00	Хлеб ржаной	40	
ОБЕД						
6,95	9,45	19,1	189,5	Винегрет овощной с фасолью	100	
2,98	3,2	13,5	115	Гречневый протертый суп вегетарианский со сметаной	250	
16	4,81	4,23	126	Суфле из отварной рыбы паровое	90	
4,39	5,76	30,3	197	Картофельное пюре	200	
0,76	0,12	20	79,25	Компот яблочный	200	
7,6	0,8	49,2	71	Хлеб пшеничный	60	
2,0	0,40	18,4	88,00	Хлеб ржаной	40	
54	36	196	1180	ИТОГО		217

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 11-18 лет

Пищевые вещества, г			Энергетическая	Прием пищи, наименование блюда	Масса, г	Стоимость
белки	жиры	углевод	ккал			
ЗАВТРАК						
5,5	4,5	17,9	134,2	Суп молочный с макаронными изделиями	200	
39,5	14,2	28,9	401,7	Запеканка из творога	200	
1,6	1,1	8,6	50,9	Чай с молоком и сахаром	200	
1,3	0,2	6,7	34,2	Хлеб ржаной	20	
2,3	0,2	14,8	70,3	Хлеб пшеничный	30	
ОБЕД						
2,5	10,1	10,4	143	Салат из белокочанной капусты	100	
8,36	5,72	20,4	166,5	Суп гороховый	250	
17,1	19,76	4,95	266,1	Рыба запеченная в сметонном соусе	90	
3,7	6,4	23,8	167,2	Картофельное пюре	180	
0,2	0	6,4	26,8	Чай с сахаром	200	
4,6	0,5	29,5	140,6	Хлеб пшеничный	60	
4	0,7	20	102,5	Хлеб ржаной	60	
91	63	192	1704	ИТОГО		217

Отв. за организацию питания:

52 /Барышникова О.В./