

Утверждаю.

Директор МКОУ Баратаевская СОШ

Н.И. Рогачева

меню на 09.09.2026 г.

для детей

обучающихся 1-4 классов

Пищевые			Энергет	Прием пищи, наименование блюда	Масса г	Стоимость
бел	жиры	углев				
				ОБЕД		
5,7	7,1	14,5	145	Рассольник домашний	250	
32	2,4	1,1	155	Курица отварная	100	
5,3	4,9	32,8	197	Макароны отварные	150	
0,9	4,9	2	55,8	Соус молочный натуральный	30	
0,5	0	19,78	81	Компот из смеси сухофруктов	200	
2,6	0,5	13,4	68,3	Хлеб ржаной	40	
3	0,3	19,7	93,8	Хлеб пшеничный	40	
50	20,1	103,3	796	Итого		79

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

Пищевые			Энергет	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Сто имо
бел	жиры	углев			г	
				ОБЕД		
32	2,4	1,1	155	Курица отварная	100	
6,4	5,9	39,4	236	Макароны отварные	180	
0,9	4,9	2	55,8	Соус молочный натуральный	30	
0,5	0	19,78	81	Компот из смеси сухофруктов	200	
4,6	0,5	29,5	141	Хлеб пшеничный	60	
2,6	0,5	13,4	68,3	Хлеб ржаной	40	
47	14,2	105,2	737	Итого		81

для обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья 7-10 лет

Пищевые вещества, г			Эне ргет иче	Прием пищи, наименование блюда	Масс а г	Сто им ост
бел	жиры	углев				
				ЗАВТРАК		
0,2	21,8	0,4	198	Масло сливочное (порциями)	30	
13	14,2	6,4	205	Омлет с зеленым горошком	200	
0,2	0	0,1	1,4	Чай без сахара	200	
3	0,3	19,7	93,8	Хлеб пшеничный	40	
2,6	0,5	13,4	68,3	Хлеб ржаной	40	
				ОБЕД		
1,4	5,4	12,9	106	Салат из свеклы с черносливом	100	
5,7	7,1	14,5	145	Рассольник домашний	250	
32	2,4	1,1	155	Курица отварная	100	
5,3	4,9	32,8	197	Макароны отварные	150	
0,9	4,9	2	55,8	Соус молочный натуральный	30	
0,5	0	19,78	81	Компот из смеси сухофруктов	200	
2,6	0,5	13,4	68,3	Хлеб ржаной	40	
3	0,3	19,7	93,8	Хлеб пшеничный	40	
70	62	156	1468	Итого		171

для обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья 11-18 лет

Пищевые			Энер	Прием пищи,	Ма	Сто
белки	жир	углев			г	
				ЗАВТРАК		
0,2	21,8	0,4	198,3	Масло сливочное (порциями)	30	
16,1	17,7	8	255,9	Омлет с зеленым горошком	250	
0,2	0	0,1	1,4	Чай с сахаром	200	
0,1	0	19,5	78,5	Повидло яблочное	30	
4,6	0,5	29,5	140,6	Хлеб пшеничный	60	
2,6	0,5	13,4	68,3	Хлеб ржаной	40	
				ОБЕД		
1,4	5,4	12,9	106,2	Салат из свеклы с черносливом	100	
5,7	7,1	14,5	145,1	Рассольник домашний	250	
32,1	2,4	1,1	154,8	Курица отварная	100	
6,4	5,9	39,4	236,2	Макароны отварные	180	
0,9	4,9	2	55,8	Соус молочный натуральный	30	
0,47	0	19,8	81	Компот из смеси сухофруктов	200	
4,6	0,5	29,5	140,6	Хлеб пшеничный	60	
2,6	1	13	68	Хлеб ржаной	40	
77,97	67	203	1731	Итого		194

для обучающихся с 11-18 лет с наследственными болезнями

обмена (диета СД)

Пищевые			Энергетич	Прием пищи, наименование блюда	Ма	Стоимо
белки	жир	углев			г	
				ЗАВТРАК		
7,42	8,51	1,48	112,0	Омлет натуральный запеченный с сыром	70	
0,20	14,5	0,30	132,2	Масло сливочное	20	
2,79	3,19	19,7	118,7	Кофейный напиток с молоком	200	
2,0	0,40	18,4	88,00	Хлеб ржаной	40	
				ОБЕД		
0,94	5,10	6,44	75,00	Салат из свеклы с яблоком	70	
1,93	3,44	12,5	86,00	Рассольник домашний	250	
20,38	20,6		267,0	Куры отварные (голень)	110	
6,98	4,2	44,5	247,0	Макароны отварные	190	
		15,4	60,00	Компот из смеси сухофруктов без сахара	200	
2,0	0,40	18,4	88,00	Хлеб ржаной	40	
44,56	60	137	1274	Итого		194

Отв. за организацию питания:

52 /Барышникова О. В./