

МКОУ ХМР «ООШ им. бр. Петровых с. Реполово»

Дошкольное отделение

Меню на « 3 » июня 2025 года

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД БЛЮД (грамм)	ЦЕНА	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ			ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ
				Б	Ж	У	ККАЛ	
	Воспитанники от 1,5 до 3 лет							
	Завтрак							
1.	Суп молочный с маслом	150		4,44	5,34	17,84	137,48	164
2.	Какао на молоке	180		3,77	3,93	25,95	153,92	496
3.	Хлеб пшеничный с маслом	30/5		1,36	4,12	12,02	96,12	108/105
	Обед							
1.	Суп картофельный с мясными фрикадельками	150		5,95	4,68	11,46	111,78	149
2.	Картофельное пюре	100		1,85	3,50	13,46	111,25	429
3.	Тефтели рыбные с томатным соусом	50		6,39	3,91	6,57	86,48	349/453
4.	Салат из свежих помидоров с растит. маслом	50/5		0,25	2,54	1,15	28,48	22
5.	Хлеб пшеничный	30		1,08	3,79	8	75,32	108
6.	Компот из сухофруктов	180		0,42	0	20,97	85,56	508
	Полдник							
1.	Суп овощной	50		3,16	1,32	23,92	115,95	588
2.	Концентрата плодов	180		0,11	0	25,83	103,74	504
							1140,36	



МКОУ ХМР «ООШ им. бр. Петровых с. Реполово»

Дошкольное отделение

Меню на « 3 » июня 2025 года

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД БЛЮД (грамм)	ЦЕНА	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ			ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ
				Б	Ж	У	ККАЛ	
	Воспитанники от 3 до 7 лет							
	Завтрак							
1.	Суп молочный с маслом	200		6.70	6.55	19.53	163.52	164
2.	Какао на молоке	180		3.77	3.93	25.95	153.92	496
3.	Хлеб пшеничный с маслом	30/5		2.16	7.58	15.99	150.64	108/105
	Обед							
1.	Суп картофельный с мясными колобками	200		7.44	5.85	14.33	139.73	149
2.	Картофельное пюре	130		2.77	5.25	20.19	139.06	429
3.	Тефтели рыбные с соусом	70		8.95	5.47	9.20	121.07	349/453
4.	Салат из свежих помидоров с растит. маслом	60/5		0.3	3.00	1.36	33.66	22
5.	Хлеб пшеничный	40		4.28	1.8	17.4	109.6	108
6.	Компот из сухофруктов	180		0.42	0	20.97	85.56	508
	Полдник							
1.	Вафли	50		3.16	1.32	23.92	115.95	588
2.	Чай с сахаром	180		0.16	0	12	45.50	504
							1119,15	

Директор школы
Кладовщик
Повар:



Handwritten signature of the Director of the school.