

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

Дошкольное отделение

Меню на « 4 » июня 2025 года

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД БЛЮД (грамм)	ЦЕНА	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ			ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ККАЛ	№ РЕЦЕПТУРЫ
				Б	Ж	У		
	Воспитанники от 1,5 до 3 лет							
	Завтрак							
1.	Каша манная молочная с маслом вязкая	130/5		3,72	4,83	18,65	133,21	262
2.	Чай с сахаром	180		0,16	0	12	45,50	493
3.	Хлеб пшеничный с маслом	30/5		1,36	4,12	12,02	96,12	108/105
	Обед							
1.	Суп крестьянский с крупой	150		1,50	2,49	8,70	63,22	154
2.	Плов из отварной говядины	150		8,33	11,55	25,07	237,50	370
3.	Салат из белокачанной капусты с морковью и растит. маслом	50/5		0,41	2,52	2,66	33,74	4
4.	Хлеб пшеничный	30		1,08	3,79	8	75,32	108
5.	Компот из консервированных плодов	180		0,34	0,11	23,13	89,12	514
	Полдник							
	Чай с сахаром	120		8,02	13,55	2,57	164,45	301
	Чай с сахаром	180		0,16	0	12	45,50	493
							1017,96	



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

Дошкольное отделение

Меню на « 4 » июня 2025 года

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД БЛЮД (грамм)	ЦЕНА	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ			ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ККАЛ	№ РЕЦЕПТУРЫ
				Б	Ж	У		
	Воспитанники от 3 до 7 лет							
	Завтрак							
1.	Каша манная молочная с маслом вязкая	200		6,20	8,05	31,09	222,02	262
2.	Чай с сахаром	180		0,16	0	12	45,50	493
3.	Хлеб пшеничный с маслом	30/5		2,16	7,58	15,99	150,64	108/105
	Обед							
1.	Суп крестьянский с крупой	200		1,87	3,11	10,87	79,03	154
2.	Плов из отварной говядины	180		10,00	13,86	30,08	235,01	370
3.	Салат из белокачанной капусты с морковью и растит. маслом	100,5		0,82	5,04	5,31	67,47	4
4.	Хлеб пшеничный	40		4,28	1,8	17,4	109,6	108
5.	Компот из консервированных плодов	180		0,34	0,11	23,13	89,12	514
	Полдник							
1.	Сметанная каша	120		8,02	13,55	2,57	164,45	301
	Чай с сахаром	180		0,16	0	12	45,50	493
	Итого:						1208,34	

Директор школы:

Классовый:

Повар: *И.М.*