

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

Дошкольное отделение

Меню на «5» июня 2025 года

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД БЛЮД (грамм)	ЦЕНА	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ			ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ
				Б	Ж	У		
	Воспитанники от 1,5 до 3 лет							
	Завтрак							
1.	Каша рисовая молочная жидкая	130/5		6,5	7,16	25,5	118,08	268
2.	Кофейный напиток на сгущенном молоке	180		1,40	1,60	17,35	89,32	500
3.	Хлеб пшеничный с маслом	30/5		1,36	4,12	12,02	96,12	108/105
	Обед							
1.	Суп картофельный с клецками	150		1,23	4,06	6,43	66,66	146
2.	Картофельная запеканка с мясом	150		17,41	16,90	12,57	273,24	377
3.	Салат из сежих огурцов и растит. маслом	50/5/5		0,22	2,52	0,84	26,04	17
4.	Хлеб пшеничный	30		1,08	3,79	8	75,32	108
5.	Сок фруктовый	180		0,58	-	19,19	79,54	518
	Полдник							
1.	Чай с сахаром	50		2,96	4,00	30,48	162,40	590
		180		0,16	0	12	45,50	493
							1032,22	



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

Дошкольное отделение

Меню на « 5 » 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 рисовая молочная жидкая	200/5		10,24	12,50	5	173,46	268
2.	Кофейный напиток на сгущенном молоке	180		1,40	1,60	17,35	89,32	500
3.	Хлеб пшеничный с маслом	30/5		2,16	7,58	15,99	150,64	108/105
	Обед							
1.	Суп картофельный с клецками	200		1,54	5,07	8,04	83,33	146
2.	Картофельная запеканка с мясом	200		25,53	24,78	18,43	300,75	377
3.	Салат из соленых огурцов с луком и растит. Маслом	60\5		0,26	2,98	0,99	30,77	17
4.	Хлеб пшеничный	40		4,28	1,8	17,4	109,6	108
5.	Сок фруктовый	180		0,58	-	19,19	79,54	518
	Полдник							
1.	Печенье	50		2,96	4,00	30,48	162,40	590
2.	Чай с сахаром	180		0,16	0	12	45,50	493
							1216,14	

Директор школы
Князевский
Повар

М. Князевский