

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

Дошкольное отделение

Меню на « 6 » 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 пшеничная молочная жидкая с маслом	130/5		4.46	4.84	21,17	146,35	264
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.	Рассольник домашний со сметаной	150,5		8,53	9,07	20,72	136,54	132
2.	Рис отварной	100		1,65	3,19	15,61	98,15	415
3.	Печень по-строгановски	70		12,92	11,09	11,90	199,58	398
4.	Огурец консервированный	40		0,44	0,04	0,64	5,2	107
5.	Хлеб пшеничный	30		1,08	3,79	8	75,32	108
6.	Сок фруктовый	180		0,58	-	19,19	79,54	518
	Полдник							
1.	Вареники с творожным сладким	50		4,24	0,60	25,09	131,5	313
		180		0,16	0	12	45,50	493
							1167,72	



М. Емельянов

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

Дошкольное отделение

Меню на « 6 » 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 пшеничная молочная жидкая с маслом	200/5		7,44	8,07	35,28	243,92	264
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.	Рассольник домашний со сметаной	200/10		10,66	11,34	25,90	170,68	132
2.	Рис отварной	150		2,48	4,79	23,42	147,23	415
3.	Печень по-строгановски	70		12,92	11,09	11,90	199,58	398
4.	Огурец консервированный	60		0,66	0,06	0,96	7,80	107
5.	Хлеб пшеничный	40		4,28	1,8	17,4	109,6	108
6.	Сок фруктовый	180		0,58	-	19,19	79,54	518
	Полдник							
1.	Ватрушка с творожным сладким фаршем	50		4,24	0,60	25,09	131,5	313
2.	Чай с сахаром	180		0,16	0	12	45,50	493
							1439,91	

Директор школы
Кладовиц
Повар.

