

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

Дошкольное отделение

Меню на « 30 » мая 2025 года

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД БЛЮД (грамм)	ЦЕНА	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ			ЭНЕРГЕТИ ЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ
				Б	Ж	У	
	Воспитанники от 1,5 до 3 лет						
	Завтрак						
1.	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом	130/5	17,60	4,46	4,84	21,17	146,35
2.	Чай с сахаром	180	2,12	0,16	0	12	45,50
3.	Хлеб пшеничный с маслом	30/5	6,60	1,36	4,12	12,02	96,12
	Итого:		26,32	5,98	8,96	54,15	287,97
	Обед						
1.	Свекольник со сметаной	150/5	28,18	6,55	5,90	8,04	181,86
2.	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	150	50,51	13,02	5,59	21,23	204,71
3.	Салат из моркови с зеленым горошком и растит. маслом	50/5	10,17	0,47	2,53	1,56	30,94
4.	Хлеб пшеничный	30	2,70	1,08	3,79	8	75,32
5.	Сок фруктовый	180	14,40	0,58	-	19,19	79,54
	Итого:		95,96	21,70	17,81	58,02	572,37
	Полдник						
1.	Бутерброд с сыром	40/10	10,10	7,80	7,95	29,40	220,40
2.	Чай с сахаром	180	2,12	0,16	0	12	45,50
	Итого:		12,22	7,96	7,95	41,40	265,90

	Воспитанники от 3 до 7 лет						
	Завтрак						
1.	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом	200/5	26,72	6,77	7,35	32,14	222,24
2.	Чай с сахаром	200	2,35	0,18	0	13,33	50,56
3.	Хлеб пшеничный с маслом	40/5	7,50	1,75	5,30	15,45	123,58
	Итого:		38,57	8,70	12,65	60,92	396,38
	Обед						
1.	Свекольник со сметаной	200/10	38,18	1,73	4,36	12,37	95,25
2.	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	180	48,61	15,62	6,71	25,48	245,65
3.	Салат из моркови с зеленым горошком и растит. маслом	60/5	12,02	0,56	2,99	1,84	36,58
4.	Хлеб пшеничный	40	3,60	1,44	5,05	10,66	100,43
5.	Сок фруктовый	200	16	0,64	0	21,32	88,38
	Итого:		138,41	19,99	19,11	71,67	566,28
	Полдник						
1.	Бутерброд с сыром	40/10	10,10	7,80	7,95	29,40	220,40
2.	Чай с сахаром	200	2,35	0,18	0	13,33	50,56
	Итого:		12,45	7,98	7,95	42,73	270,96

Директор школы:
Кладовщик:
Повар:

