

№6



Меню

на « 7 » сентября 2026 г.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Приём пищи, наименование блюда Завтрак	Масса порции, г	Стоимость блюда
белки	жиры	углеводы				
10,4	12,7	47,1	343,6	1. Каша вязкая молочная пшениная	250	20
4,7	3,5	12,5	100,4	2. Какао с молоком	200	12
3,4	0,4	22,1	105,5	3. Хлеб пшеничный	45	4
1,2	8,9	6,7	111,9	Обед 1. Винегрет	100	2
10,8	7,6	17,4	181,1	2. Суп овощной с фрикадельками	250	37,70
1	0,1	15,6	66,9	3. Компот из кураги	200	10
4,6	0,5	29,5	140,6	4. Хлеб пшеничный	60	5
						90,70

Калькулятор Н.И.М. Никонova E.A.

на « 7 » сентября 2026 г.

Меню

Платно

Директор МКОУ «Зеленовский СОШ»
Кружихина Л.А.



Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Приём пищи, наименование блюда Завтрак	Масса порции, г	Стоимость блюда
белки	жиры	углеводы				
10,4	12,7	47,1	343,6	1. Каша вязкая молочная пшеничная	250	20
4,7	3,5	12,5	100,4	2. Какао с молоком	200	12
3,4	0,4	22,1	105,5	3. Хлеб пшеничный	45	4
1,2	8,9	6,7	111,9	Обед. 1. Винегрет	100	2
10,8	7,6	17,4	181,1	1 Суп с фрикадельками	250	37,70
1	0,1	15,6	66,9	2. Компот из кураги	200	10
4,6	0,5	29,5	140,6	3. Хлеб пшеничный	60	5
						90,70

Калькулятор Shmef Никонова Е.А.

№6



Меню

на « 4 » *сентября* 2026 г.

ОВЗ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Приём пищи, наименование блюда Завтрак	Масса порции, г	Стоимость блюда
белки	жиры	углеводы				
10,4	12,7	47,1	343,6	1. Каша вязкая молочная пшенная	250	25
4,7	3,5	12,5	100,4	2. Какао с молоком	200	12
3,4	0,4	22,1	105,5	3. Хлеб пшеничный	45	4
0,1	7,3	0,1	66,1	4. Масло сливочное	10	12
1,2	8,9	6,7	111,9	Обед. 1. Винегрет	100	2
10,8	7,6	17,4	181,1	2. Суп овощной с фрикадельками	250	42
31	7,8	22	282	3. Жаркое по домашнему	250	48,20
1	0,1	15,6	66,9	4. Компот из кураги	200	10
4,6	0,5	29,5	140,6	5. Хлеб	60	5
				6. Сок	200	39
				7. Мини рулетик	40	18

217,20

Калькулятор

С.И.И.

Никонова Е.А.