

«Утверждаю»
 директор школы – интернат д. Новониколаевка
 /Ишемгулова С.М./

Меню на 2 марта

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак для обучающихся с 1-4 класс, детей из ММС, ОВЗ						
314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	14,2	20,1	13,1	278,1
324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200	5,7	6,7	25,0	178,1
364	СОУС ТОМАТНЫЙ	30	0,2	1,7	1,8	23,9
402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0	0	21,8	86,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4
	ПРЯНИКИ	50	3	2,4	37,5	183
Обед для ОВЗ						
35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,4	5,1	8,9	87,7
99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	12,5	11,4	17,5	214,8
311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	300	22,5	32,2	57,3	590,0
430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0	14,1	56,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,3	0,4	35,1	165,8
	ФРУКТЫ	150	1,2	0,3	10,7	56,8
Завтрак для обучающихся с 5-9 класс питающиеся на родит. взносы						
314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	14,2	20,1	13,1	278,1
324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200	5,7	6,7	25,0	178,1
364	СОУС ТОМАТНЫЙ	30	0,2	1,7	1,8	23,9
402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0	0	21,8	86,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4