

МЕНЮ

МАОУ СОШ № 4 г. Чайковский

7 день 09.09.2025г.

Меню обучающихся 7-11 лет:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Котлета рыбная	70	9	1,1	7	74	307
	Пюре картофельное	150	4,1	6	8,7	105	377
	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	20,1	84	495
	Фрукт	200	0,01	0,5	19,6	88	пром.
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	61,8	574
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573
ИТОГО завтрак:		680	18,41	8,4	82,2	483	
Обед	Суп молочный с макаронными изделиями	250	7,2	8,1	24,6	200,25	139
	Котлета рыбная	90	11,6	1,4	9	95,1	307
	Овощи свежие	100	0,6	0,1	1,9	11	148
	Пюре картофельное	150	4,1	6	8,7	105	377
	Масло сливочное	5	0,04	3,6	0,07	33,05	79
	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,3	0,01	17,5	72	494
	Фрукт	200	0,01	0,5	19,6	88	пром.
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	61,8	574
	Хлеб пшеничный	40	3,1	0,3	19,7	93,6	573
ИТОГО обед:		815	22,15	12,41	88,47	559,55	

Меню обучающихся 12-18 лет:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углевод		
Завтрак	Котлета рыбная	70	9	1,1	7	74	307
	Пюре картофельное	150	4,1	6	8,7	105	377
	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	20,1	84	495
	Фрукт	200	0,01	0,5	19,6	88	пром.
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	61,8	574
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573
ИТОГО завтрак:		680	18,41	8,4	82,2	483	
Обед	Котлета рыбная с маслом	110	14,1	1,7	11	116,3	307
	Пюре картофельное	200	5,4	8	11,6	140	377
	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	20,1	84	495
	Фрукт	200	0,8	0,8	19,6	88	82
	Хлеб ржаной	45	3,6	0,7	18,1	92,7	574
	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573
ИТОГО обед:		800	27,9	11,7	102,5	626,3	

Меню обучающихся ОВЗ 7-11 лет:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецептуры
Завтрак	Каша пшеничная молочная	250	9,1	8,1	44,2	286,1	232
	Чай с молоком	200	1,6	1,3	11,5	64	460
	Бутерброд с маслом	50	2,4	14,8	15	202	70
	ИТОГО завтрак:	500	13,1	24,2	70,7	552,1	
Обед	Котлета рыбная с маслом	90	11,6	1,4	9	95,1	307
	Пюре картофельное	150	4,1	6	8,7	105	377
	Чай с сахаром	180	0,2	0,1	8,4	34,2	457
	Фрукт	200	0,8	0,8	19,6	88	82
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16	82,4	574
	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,6	573
ИТОГО обед:		700	22,9	9,2	81,4	498,3	
Полдник	Пирожок печенный с мясом и рисом	100	8,2	6,6	50	292,2	533
	Кисель	200	0	0	15	60	484
ИТОГО полдник:		300	8,2	6,6	65	352,2	

Меню обучающихся ОВЗ 12-18 лет:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецептуры
Завтрак	Каша пшеничная молочная	250	9,1	8,1	44,2	286,1	232
	Яйцо отварное	50	6,4	5,8	0,4	78,8	267
	Чай с молоком	200	1,6	1,3	11,5	64	460
	Бутерброд с маслом	50	2,4	14,8	15	202	70
ИТОГО завтрак:		550	19,5	30	71,1	630,9	
Обед			14,1	1,7	11		
	Пюре картофельное	200	5,4	8	11,6	140	377
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	9,3	38	457
	Фрукт	200	0,8	0,8	19,6	88	82
	Хлеб ржаной	45	3,6	0,7	18,1	92,7	574
	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573
ИТОГО обед:		800	27,5	11,7	91,7	580,3	
Полдник	Пирожок печенный с мясом и рисом	60	4,9	4	30	175,3	533
	Йогурт	90	0,5	3,2	8,7	51,1	пром.
	Кисель	200	0	0	15	60	484
ИТОГО полдник:		350	5,4	7,2	53,7	286,4	

Исп. Краюхина Л.В.