



Фактическое меню на «18» 01 2024 г.
ПО «Первомайское»

Грудников А.А.
Директор МАОУ «Володарская СОШ»

№ рецептуры	Название блюда	Возраст 1-4 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Возраст 5-11 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		Масса	г	г	г	г	ккал	Масса	г	г	г
	Четверг, 2 неделя	г	г	г	г	ккал	г	г	г	г	ккал
	Завтрак										
54-34з	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	1,7	4,3	6,2	70,3	100	2,8	7,2	10,4	117,2
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8	180	6,4	5,9	39,4	236,2
54-25м	Курица тушеная с морковью	90	12,7	5,2	4	113,7	100	14,1	5,8	4,4	126,4
54-35хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	19,8	80,8	200	0,4	0	19,8	80,8
Пром.	хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	Итого за Завтрак	530	22,4	14,6	77,6	531,9	610	26	19,1	88,8	630,9

Повар Шува Шувалиева Г.К.

Грудников А.А.
Директор МАОУ «Володарская СОШ»

Фактическое меню на «18» 01 2024 г.
ПО «Первомайское»

№ рецептуры	Название блюда	Возраст 1-4 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Возраст 5-11 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		Масса	г	г	г	г	ккал	Масса	г	г	г
	Четверг, 2 неделя	г	г	г	г	ккал	г	г	г	г	ккал
	Обед										
54-16з	Винегрет с растительным маслом	60	0,7	5,4	4	67,1	100	1,2	8,9	6,7	1
54-27с	Суп с рыбными консервами (сайра)	200	5,9	6,8	12,5	135	250	7,4	8,4	15,7	1
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139	180	3,7	6,4	23,8	1
54-16м	Тефтели из говядины с рисом в соусе	100	12,6	12,4	9,2	199	110	14	14	10	2
Пром.	хлеб пшеничный йодированный	60	4,6	0,5	29,5	141	60	4,6	0,5	29,5	1
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7	30	2	0,4	11,9	
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	200	1	0,2	20,2	
	Итого за Обед	800	29,9	31	107,1	826	930	33,9	39	118	9

Повар Шува Шувалиева Г.К.