

**Ежедневное меню**  
**СП МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора школы в п. Средняя Усьва**

**1 ступень (1-4 классы)**

Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины (мг)			Пищевые вещества(мг)			Минеральные вещества (мг)				№ ре- цепту- ры блюда
				В1	С	А	Б	Ж	У	Са	Mg	Р	Fe	
<b>02.05.2024.г</b>														
<b>Завтрак</b>														
Суп гороховый	250	23,05	129	-	12	18	6	3	19	30	35	87	2	45.01
Котлета куриная	90	30,55	227	-	-	38	14	15	7	14	29	178	3	189
Рис отварной	150	9,50	225	-	-	44	4	5	40	7	27	83	1	224
Компот из свеж , яб- лок	200	6,40	120	-	1	-	1	-	28	42	27	38	1	283
Хлеб пшеничный	30	3,80	118	-	-	-	4	1	24	12	17	44	1	13002
Соус молочный	30	5,80	37	-			1	2	3					256
Фрукты свежие	120	17,16	71				1	1	15					
<b>Итого</b>		<b>96,26</b>												

И.о. руководителя СП



С.В.Половникова

**Ежедневное меню  
СП МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора школы в п. Средняя Усьва**

**2 ступень (5-9 классы)**

Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Пищевые вещества(мг)			Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры блюда
				В1	С	А	Б	Ж	У	Са	Mg	Р	Fe	
<b>02.05.2024.г</b>														
<b>Завтрак</b>														
Суп гороховый	250	23,05	129	-	12	18	6	3	19	30	35	87	2	45.01
Котлета куриная	100	34,15	253	-	-	42	15	17	8	15	32	198	3	189
Рис отварной	180	12,08	270	-	-	44	4	5	40	7	27	83	1	224
Компот из свежих яблок	200	6,40	120	-	1	-	1	-	28	42	27	38	1	283
Хлеб пшеничный	30	4,56	118	-	-	-	4	1	24	12	17	44	1	13002
Соус молочный	30	5,80	37	-	-	-	1	2	3					256
Фрукты свежие	180	21,89	71				1	1	15					
<b>Итого</b>		<b>107,93</b>												

И.о. руководителя СП



С.В.Половникова

**Ежедневное меню**  
**СП МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора школы в п. Средняя Усьва**

**ОВЗ 1 ступень**

Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Пищевые вещества(мг)			Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры блюда
				В1	С	А	Б	Ж	У	Са	Mg	Р	Fe	
<b>02.05.2024г</b>														
<b>Завтрак</b>														
Суп гороховый	250	22,25	129	-	12	18	6	3	19	30	35	87	2	45.01
Котлета куриная	90	30,90	253	-	-	42	15	17	8	15	32	198	3	189
Рис отварной	150	7,44	270	-	-	44	4	5	40	7	27	83	1	224
Компот из свеж., плод.	200	6,40	114	-	1	-	1	-	28	42	27	38	1	282
Хлеб пшеничный	30	3,80	118	-	-	-	4	1	24	12	17	44	1	13002
Соусоматный	50	5,59	37	-			1	2	3					265
<b>Завтрак 2</b>														
Ватрушка с повидлом	60	21,36	219				7	3	42					330
Чай	200	4,70	43				0	0	11					
Яблоко свежее	180	23,25	71				1	1	17					
<b>Итого</b>		<b>125,69</b>												

И.о. руководителя СП



С.В.Половникова

**Ежедневное меню**  
**СП МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора школы в п. Средняя Усьва**

**ОВЗ 2 ступень**

Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Пищевые вещества(мг)			Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры блюда
				В1	С	А	Б	Ж	У	Са	Mg	Р	Fe	
<b>02.05.2024г</b>														
<b>Завтрак</b>														
Суп гороховый	250	22,35	129	-	12	18	6	3	19	30	35	87	2	45.01
Котлета куриная	100	33,10	253	-	-	42	15	17	8	15	32	198	3	189
Рис отварной	180	9,00	270	-	-	44	4	5	40	7	27	83	1	224
Компот из свеж., яблок	200	4,70	114	-	1	-	1	-	28	42	27	38	1	282
Хлеб пшеничный	30	3,80	118	-	-	-	4	1	24	12	17	44	1	13002
Соус молочный	30	5,59	37	-			1	2	3					256
<b>Завтрак 2</b>														
Ватрушка с повидлом	60	23,36	219				7	3	42					330
Сок фруктовый	200	24,00	43				0	0	11					
Яблоко свежее	150	21,93	71				1	1	17					
<b>Итого</b>		<b>147,83</b>												

И.о. руководителя СП



С.В.Половникова

**Ежедневное меню  
СП МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора школы в п. Средняя Усьва**

**1 ступень (1-4 классы)**

Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Пищевые вещества(мг)			Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры блюда
				В1	С	А	Б	Ж	У	Са	Mg	Р	Fe	
<b>03.05.2024.г</b>														
<b>Завтрак</b>														
Суп рыбный	250	26,18	184	-	24	18	7	8	21	64	45	77	1	72
Капуста тушеная	150	11.23	131	-	74	44	4	5	20	85	33	67	2	235
Кнели из куриного мяса с рисом	90	31,05	227	-	1	38	14	16	13	17	24	154	1	189
Сок в ассортименте	200	24.00	92	-	1	-	1	-	20	42	27	38	1	293
Хлеб пшеничный	50	3,80	118	-	-	-	4	1	24	12	17	44	1	13002
<b>Итого</b>		<b>96,26</b>												

И.о. руководителя СП



С.В.Половникова

**Ежедневное меню  
СП МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора школы в п. Средняя Усьва**

**2 ступень (5-9 классы)**

Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины (мг)			Пищевые вещества(мг)			Минеральные вещества (мг)				№ ре- цепту- ры блюда
				В1	С	А	Б	Ж	У	Са	Mg	Р	Fe	
<b>03.05.2024.г</b>														
<b>Завтрак</b>														
Суп рыбный	250	26,18	184	-	24	18	7	8	21	64	45	77	1	72
Капуста тушенная	180	13,50	157	-	90	53	5	6	24	102	40	81	2	235
Кнели из куринно- го мяса с рисом	100	33,50	266	-	1	38	16	18	15	19	26	171	2	189
Сок в ассортимен- те	200	24.00	92	-	1	-	1	-	28	42	27	38	1	293
Хлеб пшеничный	50	3,80	118	-	-	-	4	1	24	12	17	44	1	13002
Кондитерское из- делие	30	6,95	125				1	1	19					
<b>Итого</b>		<b>107,93</b>												

И.о. руководителя СП



С.В.Половникова

**Ежедневное меню**  
**СП МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора школы в п. Средняя Усьва**

**ОВЗ 1 ступень**

Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины (мг)			Пищевые вещества(мг)			Минеральные вещества (мг)				№ ре- цепту- ры блюда
				В1	С	А	Б	Ж	У	Са	Mg	Р	Fe	
<b>03.05.2024г</b>														
<b>Завтрак</b>														
Суп рыбный	250	26,18	184	-	24	18	7	8	21	64	45	77	1	72
Капуста тушенная	150	11,23	157	-	90	53	5	6	24	102	40	81	2	235
Кнели кур с рисом	90	29,55	264	-	1	38	16	18	15	19	26	171	2	208
Компот из с/ф	200	6,4	120	-	1	-	1	-	28	42	27	38	1	283
Хлеб пшеничный	50	3,80	118	-	-	-	4	1	24	12	17	44	1	13002
<b>Завтрак 2</b>														
Кондитерское из- делие	30	6,73	125				1	1	19					
Сок фруктовый	200	24,00	60				0	0	15					493
Фрукт-Яблоко	150	17,80	71				1	1	15					
<b>Итого</b>		<b>125,69</b>												

И.о. руководителя СП



С.В.Половникова

**Ежедневное меню**  
**СП МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора школы в п. Средняя Усьва**

**ОВЗ 2 ступень**

Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины (мг)			Пищевые вещества(мг)			Минеральные вещества (мг)				№ ре- цепту- ры блюда
				В1	С	А	Б	Ж	У	Са	Mg	Р	Fe	
<b>03.05.2024г</b>														
<b>Завтрак</b>														
Суп рыбный	250	26,18	184	-	24	18	7	8	21	64	45	77	1	72
Капуста тушенная	180	13,50	157	-	90	53	5	6	24	102	40	81	2	235
Кнели из куринно- го мяса с рисом	100	28,75	264	-	1	38	16	18	15	19	26	171	2	208
Сок в ассортимен- те	200	21.00	92	-	1	-	1	-	28	42	27	38	1	293
Хлеб пшеничный	50	3,80	118	-	-	-	4	1	24	12	17	44	1	13002
<b>Завтрак 2</b>														
Кондитерское из- делие	40	11,90	125				1	1	19					
Чай с сахаром	200	4.70	49				0	0	15					493
Йогурт	130	38.00	100				2	3	17					
<b>Итого</b>		<b>147,83</b>												

И.о. руководителя СП



С.В.Половникова