

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Факельская средняя общеобразовательная школа
(МБОУ Факельская СОШ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Факельская СОШ
Э.А.Касаткина
«24» февраля 2025 года

МЕНЮ
блюда приготовлены согласно сборника рецептов 2008 г.
24 февраля 2025 г.

№ блюд по сборнику	Наименование блюд	Цена	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Состав блюда
Возрастная категория 12 лет и старше ОВЗ								
Завтрак 58,0								
230	Каша пшеничная	15-14	200	5,46	6,2	25,82	181,0	Крупа пшеничная, молоко, масло слив, соль сахар.
149	Какао на молоке	8-01	200	3,3	2,9	13,8	94,0	Какао порошок, сахар, вода, молоко,
	Банан	24-75	150					
	Батон	4-00	50	2,28	0,27	14,91	67,8	
Возрастная категория 7-11 лет ОВЗ								
Обед 69,40								
47	Суп гороховый	7-55	200	7,75	4,48	17,84	133,6	Картофель, морковь, лук, масло слив, соль, горох.
367	Птица в соусе	53-37	100	16,9	18,3	3,8	247	Грудка, морковь, лук, сметана, томатная паста, масло сливочное, соль
	Каша ячневая гарнирная	6-00	150	8,85	5,1	47,4	240	Крупа ячневая, масло слив, соль, вода,
495	Компот из сухофруктов	3-52	200	0,6	0	31,4	124,0	Плоды сухофруктов, вода, сахар, аскорбис-та.
	Хлеб пшеничный	1-85	25	1,52	0,16	9,72	47,6	
	Хлеб ржаной	1-98	30	2,07	0,36	12,72	64,2	
Возрастная категория 12 лет и старше ОВЗ								
Обед 67-00								
47	Суп гороховый	9-43	250	6,2	5,6	22,3	167,0	Картофель, морковь, лук, горох, масло сливочное, соль.
367	Птица в соусе	53-37	100	16,9	18,3	3,8	247	Грудка, лук, морковь, томатная паста, сметана, соль, масло слив.
	Каша ячневая	7-20	180	10,6	6,12	56,88	288,0	Крупа ячневая, масло слив, соль.
495	Компот из сухофруктов	3-52	200	0,6	0	31,4	124	Плоды сухие, вода, сахар, аскорбис-та.
	Хлеб пшеничный	3-70	50	3,04	0,32	19,44	95,2	
	Хлеб ржаной	1-98	30	2,07	0,36	12,72	64,2	
	Яблоко	12-98	150					
Возрастная категория 12 лет и старше								
Комплексный обед 60-00								
47	Суп гороховый	9-00	200/10	7,75	4,48	17,84	133,6	Картофель, морковь, лук, масло слив, соль, горох,
367	Птица в соусе	64-00	100	16,9	18,3	3,8	247	Грудка, морковь, лук, сметана, томат паста, соль, масло слив.
	Каша ячневая	7-20	150	8,85	5,1	47,4	240	Крупа ячневая, масло слив, соль.
457	Чай с/с	3-00	200	1,4	1,2	11,4	63,0	Чай заварка, сахар, вода
	Хлеб пшеничный	2-20	25	1,52	0,16	9,72	47,6	