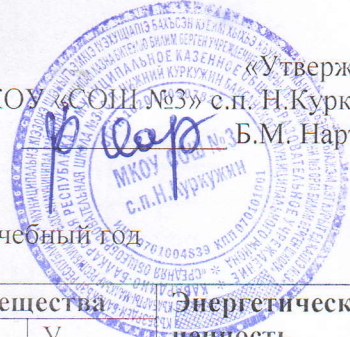


«Утверждаю»
Директор МКОУ «СОШ №3» с.п. Н.Куркужин
Б.М. Нартоков



Меню приготавливаемых блюд 2025-2026 учебный год

Возрастная категория: 12-17 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Неделя 1						
День 1						
	Каша рисовая на молоке со слив. маслом	250				
	Хлеб пшеничный	100				
	Чай с сахаром	200				
		550				
Неделя 1						
День 2						
	Салат из отварной свеклы	60				
	Яйцо вареное	100				
	Хлеб пшеничный	100				
	Чай с сахаром	200				
	Печенье	25				
		485				
Неделя 1						
День 3						
	Суп крестьянский	250				
	Хлеб пшеничный	100				
	Чай с сахаром	200				
	Вафли	25				
		475				
Неделя 1						
День 4						
	Морковь отварная в нарезке	60				
	Рыбные котлеты	90				
	Макароны отварные	150				
	Чай с сахаром	200				
	Хлеб пшеничный	100				
		600				
Неделя 1						
День 5						
	Салат из белокачанной капусты	60				
	Соус картофельный со сметаной	200				
	Хлеб пшеничный	100				
	Чай с сахаром	200				
		560				
Неделя 2						
День 1						
	Морковь отварная в нарезке	60				
	Плов из птицы	250				
	Хлеб пшеничный	100				
	Чай с сахаром	200				
		610				

Неделя 2						
День 2						
	Суп гречневый	200				
	Чай с сахаром	200				
	Хлеб пшеничный	100				
	Печенье	25				
		525				

Неделя 2						
День 3						
	Салат из отварной свеклы	60				
	Картофель, запеченный брусками	200				
	Чай с сахаром	200				
	Хлеб пшеничный	100				
		560				

Неделя 2						
День 4						
	Фасолевая каша	250				
	Хлеб пшеничный	100				
	Чай с сахаром	200				
		550				

Неделя 2						
День 5						
	Котлета куриная	90				
	Гречка рассыпчатая	150				
	Хлеб пшеничный	100				
	Чай с сахаром	200				
		540				