

Утверждаю
 И.о директора ГОУ ТО «Тульская школа
 для обучающихся с ОВЗ № 4
 С.А.Путилина



МЕНЮ учащихся
 ГОУ ТО «Тульская школа для
 обучающихся с ОВЗ № 4» на 27.04.24 г.

Принем пищи	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	1-4	5-9
						класс	класс
						Масса порций (г)	Масса порций (г)
Завтрак	Каша молочная овсяная	7	7	25	193	200	200
	Кофейный напиток с молоком	4	7	11	86	200	200
	Батон нарезной	2	3	15	78	30	30
	Масло сливочное	1	7	0	66	10	--
Обед	Салат из свежих помидор с растительным маслом	1	6	2	66	60	--
	Суп из овощей с фасолью	1	4	8	71	200	200
	Котлета из курицы	17/10	4/2	12/7	151/84	90	50
	Макароны отварные	5	5	32	196	150	150
	Соус сметанный	1	4	2	46	50	-
	Компот из свежих яблок	0	0	10	41/31	200	150
	Хлеб ржано-пшеничный	2	0	12	58	30	30
	Батон нарезной	2	1	15	78	30	30
Полдник (5-9класс льготная категория)	Сухари сдобные	0/1	0/2	65/101	98/294	30	100
	Напиток из шиповника	1	0	15		200	200

Зав. производством

Гребенкина Э.А.

Утверждаю
 И.о. директора ГОУ ТО «Гульская школа
 для обучающихся с ОВЗ № 4»
 С.И. Петелина



МЕНЮ учащихся
 ГОУ ТО «Гульская школа для
 обучающихся с ОВЗ № 4» на 27.04.24 г.
 Интернат

Пример типич.	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	1-4 класс	5-9 класс
						Масса порций (г)	Масса порций (г)
Завтрак	Хлеб молочные овсяные	7/8	7/9	25/31	193/241	200	250
	Кофейный напиток с молоком	4	3	11	86	200	200
	Батон нарезной	2	1	15	78	30	30
	Масло сливочное	0	7	0	66	10	10
Обед	Салат из свежих помидор растительным маслом	1/1	6/10	2/3	66/110	60	100
	Суп из свинины с фасолью	1/2	4/5	8/10	71/89	200	250
	Котлета из курицы	17/19	4/4	12/13	151/168	90	100
	Макаронны отварные	5/6	5/6	32/39	196/236	150	180
	Сыр сметанный	1	4	2	46	50	50
	Компот из свежих яблок	0	0	10	41	200	200
	Хлеб ржано-пшеничный	2	0	12	58	30	30
	Батон нарезной	2	1	15	78	30	30
Полдник (с-дкласс льготная категория)	Сухари сладкие	1	2	102	294	100	100
	Напиток из шиповника	1	0	15	65	200	200

За производство

Гребенкина Э.А.