

Утверждаю:  
Директор МКОУ  
«Рыбниковская СОШ»  
Н.М.Калинина



## МЕНЮ

на 12 февраля 2026г.

### Завтрак 1 - 4 класс (категория детей с ОВЗ)

Наименование блюда	Выход	Ккал
Омлет запеченный	150	225,6
Кофейный напиток с молоком	200	78
Батон молочный	60	177
Масло крестьянское несоленое	10	66,06
Мандарин	160	147,4
<b>ИТОГО:</b>	<b>580</b>	<b>694,06</b>

### Завтрак 5 - 9 класс (категория детей с ОВЗ)

Наименование блюда	Выход	Ккал
Омлет запеченный	200	282
Кофейный напиток с молоком	200	78
Батон молочный	60	177
Масло крестьянское несоленое	10	66,06
Мандарин	160	147,4
<b>ИТОГО:</b>	<b>630</b>	<b>750,46</b>

### Завтрак 1- 4 классы

Наименование блюда	Выход	Ккал
Помидоры свежие порционно	60	12
Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины	180	270
Чай	200	38
Хлеб пшеничный витаминизированный	36	82,8
Хлеб ржано-пшеничный	36	86,04
<b>ИТОГО:</b>	<b>512</b>	<b>488,84</b>

### Завтрак 5 - 9 классы

Наименование блюда	Выход	Ккал
Помидоры свежие порционно	105	21
Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины	200	300
Чай	200	38
Хлеб пшеничный витаминизированный	42	96,6
Хлеб ржано-пшеничный	42	100,38
<b>ИТОГО:</b>	<b>589</b>	<b>555,98</b>

### Обед 1-4 категория детей с ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Ккал
Суп из овощей	200	95,2
Помидоры свежие порционно	60	12
Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины	180	270
Чай	200	38
Хлеб пшеничный витаминизированный	36	82,8
Хлеб ржано-пшеничный	36	86,04
<b>ИТОГО:</b>	<b>712</b>	<b>584,04</b>

### Обед 5-9 категория детей с ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Ккал
Суп из овощей	250	119
Помидоры свежие порционно	105	21
Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины	200	300
Чай	200	38
Хлеб пшеничный витаминизированный	42	96,6
Хлеб ржано-пшеничный	42	100,38
<b>ИТОГО:</b>	<b>839</b>	<b>674,98</b>

Бухгалтер И.С.Иванова

Повар Т.М.Варгина