

Горячее питание в МКОУ СОШ №10 с.Каменная Балка



Ответственный за питание социальный педагог Галда Е.Н.

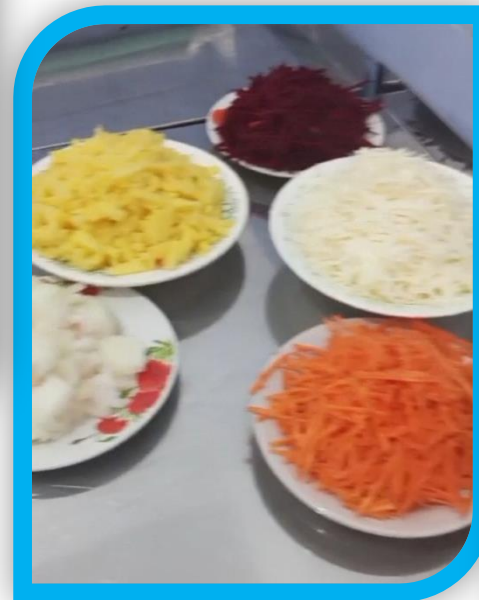
В нашей школе организовано горячее питание с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических требований. Меню соответствует требованиям, предъявляемым к школьному питанию. Кроме того, в нем рассчитано количество белков, жиров и углеводов, необходимых для здорового развития детского организма.

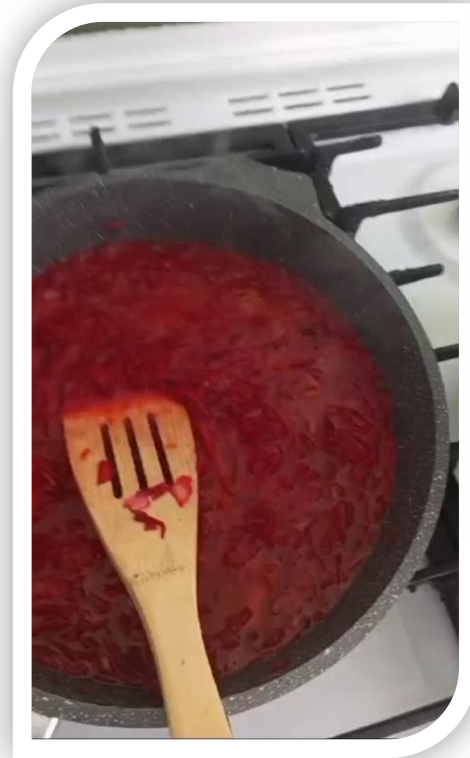


ОБЕД

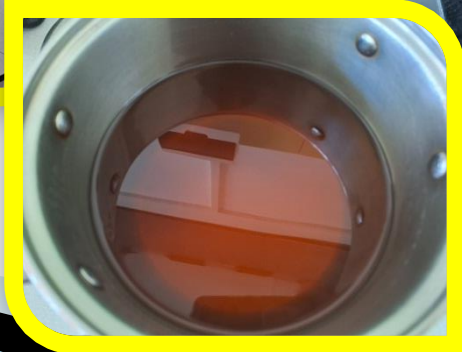
Наименование блюда	Масса порции	Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценност ь
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/10	1,54	4,74	9,31	91,25
Шницель рыбный натуральный	1/90	10,91	7,96	9,31	157,52
Пюре картофельное	1/150/5,3	3,27	5,11	22,10	147,57
Овощи натуральные соленые (огурцы)	1/60	0,48	0,06	1,5	8,4
Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0	31,76	126,4
Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	8,5	51,80
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,9	14,94	78,60
Итого за обед	760	21,21	19,63	85,86	627,14

Приготовление первого блюда





Приготовление второго блюда



Компот из смеси сухофруктов





Снятие пробы



**«Горячее питание –
залог здоровья
подрастающего
поколения.»**

