

МАУ "Центр школьного питания"



02 Марта 2022 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0.5	4	3	59	.045	Икра кабачковая	6-39
11.62	7.69	15.71	181	.060	Котлета комбинированная	24-81
5.64	4.99	35.99	211	.150	Макаронные изделия отварные	5-56
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-31
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
20	17	77	553			40=
<u>Обед</u>						
6.33	8.35	15.43	163	.210	Суп картоф. с горохом и копченостями	12-20
12.36	4.17	1.82	114	.40/30	Филе цыпленка в сметанном соусе	25-38
6.42	4.85	29.05	185	.110	Каша гречневая	9-18
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-31
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
28	18	69	564			50=

/Руководитель _____ Литвиненко К.И.
 Зав.производством _____
 Калькулятор _____ Марченкова Ю.И.
 Технолог _____ Савина О.А.

Согласовано:

Директор школы _____



02 Марта 2022 г.

МАУ "Центр школьного питания"

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеки	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0.4	3.2	2.4	48	.040	Икра кабачковая	5-56
11.62	7.69	15.71	181	.060	Котлета комбинированная	24-81
5.26	4.66	33.6	198	.140	Макаронные изделия отварные	5-19
5.6	4	19	134	.200	Сок фруктовый	22-51
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
25	20	84	626			60=
<u>Обед</u>						
6.33	8.35	15.43	163	.210	Суп картоф. с горохом и копченостями	12-20
15.34	4.52	1.82	133	.45/30	Филе цыпленка в сметанном соусе	28-37
8.47	6.42	38.3	244	.145	Каша гречневая	12-16
0.95	0	27.43	114	.190	Компот из сухофруктов	5-34
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
33	20	96	719			60=

/Руководитель _____ Литвищенко К.И.
 Зав. производством _____
 Калькулятор _____ Марченкова Ю.И.
 Технолог _____ Савина О.А.



Согласовано: Т.В. Старостина
 Директор МБОУ СОШ №24

Школа МБОУ СОШ № 24 Класс: 1-4 Отд./корп День 02.03.22

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорий	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	.закуска	42	Икра кабачковая	.040	5-56	48	0.4	3.2	2.4
	2 блюдо	451	Котлета комбинированная	.060	24-81	181	11.62	7.69	15.71
	2 гарнир	516	Макаронные изделия отварные	.140	5-19	198	5.26	4.66	33.6
	напитки	707	Сок фруктовый	.200	22-51	134	5.6	4	19
Обед	прочие		Хлеб ржаной	.032.5	1-93	65	2.14	0.36	13.32
	1 блюдо	102	Суп картоф. с горохом и копченостями	.210	12-20	163	6.33	8.35	15.43
	2 блюдо	290	Филе цыпленка в сметанном соусе	.45/30	28-37	133	15.34	4.52	1.82
	2 гарнир	302	Каша гречневая	.145	12-16	244	8.47	6.42	38.3
	напитки	349	Компот из сухофруктов	.190	5-34	114	0.95	0	27.43
	прочие		Хлеб ржаной	.032.5	1-93	65	2.14	0.36	13.32



Согласовано:
 Директор МБОУ СОШ № 24
 Т. В. Старостина



02.03.22

День

Отд./корп

Класс: 5-11

МБОУ СОШ № 24

Школа

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорий	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	.закуска	42	Икра кабачковая	.045	6-39	59	0.5	4	3
	2 блюдо	451	Котлета комбинированная	.060	24-81	181	11.62	7.69	15.71
	2 гарнир	516	Макаронные изделия отварные	.150	5-56	211	5.64	4.99	35.99
	напитки	685	Чай с сахаром	.180	1-31	37	0.43	0.05	9.04
	прочие		Хлеб ржаной	.032.5	1-93	65	2.14	0.36	13.32
Обед	1 блюдо	102	Суп картоф. с горохом и колченостями	.210	12-20	163	6.33	8.35	15.43
	2 блюдо	290	Филе цыпленка в сметанном соусе	.40/30	25-38	114	12.36	4.17	1.82
	2 гарнир	302	Каша гречневая	.110	9-18	185	6.42	4.85	29.05
	напитки	685	Чай с сахаром	.180	1-31	37	0.43	0.05	9.04
	прочие		Хлеб ржаной	.032.5	1-93	65	2.14	0.36	13.32