

Согласовано:
Директор МБОУ "СОШ № 24"



Школа МБОУ СОШ № 24

Класс: 1-4

Отд./корп

День 23.11.21

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийн	Белки	Жиры	Углеводы
.Завтрак	каша	182	Каша жидкая молочная рисовая	.150/3	7-74	159	3.91	5.1	24.17
	прочие		Сырок плавленый "Виола"	.16.5/1шт	13=	40	0.9	27	5
	напитки	693	Какао с молоком	.180	9-69	121	3.85	3.42	18.06
	прочие		Хлеб пшеничный	.020	2-02	48	1.52	0.16	9.72
	фрукты	1302	Апельсин	.190	27-55	82	1.71	0.38	15.39
.Обед	.Салаты	45	Салат из квашеной капусты	.030	3-95	25	0.53	1.53	2.32
	1 блюдо	84	Борщ с фасолью, цыпленком и сметаной	.200/5/5	10-17	117	3.31	5.05	14.19
	2 блюдо	235	Шницель рыбный натуральный	.070	27-68	110	11.28	3.92	7.18
	2 гарнир	312	Картофельное пюре	.140	11-49	143	3.04	5.19	20.66
	напитки	324	Напиток фруктовый	.200	4-96	91	0.73	0.03	22.19
	прочие		Хлеб ржаной	.032.5	1-75	65	2.14	0.36	13.32

Согласовано:

Директор МБОУ "СОШ № 24"

Т.В. Ставостина



Школа МБОУ СОШ № 24

Класс: 5-11

Отд./корп

День 23.11.21

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийн	Белки	Жиры	Углеводы
.Завтрак	каша	182	Каша жидкая молочная рисовая	.160/10	12-19	220	4.21	11.06	25.85
	прочие		Сырок плавленый "Виола"	.16.5/1шт	13=	40	0.9	27	5
	напитки	693	Какао с молоком	.200	10-77	134	4.28	3.8	20.07
	прочие		Хлеб пшеничный	.040	4-04	95	3.04	0.32	19.44
.Обед	1 блюдо	84	Борщ с фасолью,цыпленком и сметаной	.200/5/5	10-17	117	3.31	5.05	14.19
	2 блюдо	235	Шницель рыбный натуральный	.070	27-68	110	11.28	3.92	7.18
	2 гарнир	312	Картофельное пюре	.110	8-90	112	2.39	4.09	16.23
	напитки	685	Чай с сахаром	.180	1-50	37	0.43	0.05	9.04
	прочие		Хлеб ржаной	.032.5	1-75	65	2.14	0.36	13.32

Согласовано:
Директор школы



МАУ "Центр школьного питания"

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
3.91	5.1	24.17	159	.150/3	Каша жидкая молочная рисовая	7-74
0.9	27	5	40	.16.5/шт	Сырок плавленый "Виола"	13=
3.85	3.42	18.06	121	.180	Какао с молоком	9-69
1.52	0.16	9.72	48	.020	Хлеб пшеничный	2-02
1.71	0.38	15.39	82	.190	Апельсин	27-55
12	36	72	450			60=
<u>Обед</u>						
0.53	1.53	2.32	25	.030	Салат из квашеной капусты	3-95
3.31	5.05	14.19	117	.200/5/5	Борщ с фасолью, цыпленком и сметаной	10-17
11.28	3.92	7.18	110	.070	Шницель рыбный натуральный	27-68
3.04	5.19	20.66	143	.140	Картофельное пюре	11-49
0.73	0.03	22.19	91	.200	Напиток фруктовый	4-96
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
21	16	80	551			60=

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

Согласовано
Директор школы



МАУ "Центр школьного питания"

23 ноября 2021 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеб.	ККал			
<u>Завтрак</u>						
4.21	11.06	25.85	220	.160/10	Каша жидкая молочная рисовая	12-19
0.9	27	5	40	.16.5/1шт	Сырок плавленый "Виола"	13=
4.28	3.8	20.07	134	.200	Какао с молоком	10-77
3.04	0.32	19.44	95	.040	Хлеб пшеничный	4-04
12	42	70	489			40=
<u>Обед</u>						
3.31	5.05	14.19	117	.200/5/5	Борщ с фасолью, цыпленком и сметаной	10-17
11.28	3.92	7.18	110	.070	Шницель рыбный натуральный	27-68
2.39	4.09	16.23	112	.110	Картофельное пюре	8-90
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-50
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
20	13	60	441			50=

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