

Школа МБОУ СОШ № 24

Класс: 5-11

Отд./корп

27.01.22

Согласовано:  
Директор МБОУ

СОШ № 24  
«СОШ № 2»

Т.В. Старостина



Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорий	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2 блюдо	388	Котлета рыбная	060	20-75	110	7.42	8.93	8.89
	2 гарнир	312	Картофельное пюре	150	14-97	151	3.26	5.57	22.13
	Напитки	686	Чай с лимоном	180/5	2-35	39	0.47	0.05	9.19
	Прочие		Хлеб ржаной	032.5	1-93	65	2.14	0.36	13.32
Обед	1 блюдо	82	Борщ с цыпленком и сметаной	200/5/5	10=	98	2.92	5.05	10.01
	2 блюдо	278	Тфтели с соусом	070/30	32-83	275	12.59	16.93	18.51
	2 гарнир	516	Макаронные изделия отварные	110	3-93	155	4.13	3.67	26.4
	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

Школа МБОУ СОШ № 24

Класс: 1-4

Отд./корп

Дата 27.01.22

Согласовано:  
 Директор МБОУ "СОШ № 24"  
 И.В. Старостина



Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорий	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	закуска	70	Огурцы соленые	050	5-72	5	0.4	0.05	0.85
	2 блюдо	388	Котлета рыбная	080	27-80	110	7.42	8.93	8.89
	2 гарнир	312	Картофельное пюре	155	15-55	162	3.48	5.94	23.6
	Напитки	633	Компот из свежих фруктов	190	9=	92	0.76	0.12	22.24
	прочие		Хлеб ржаной	032.5	1-93	65	2.14	0.36	13.32
Обед	закуска	42	Икра кабачковая	030	4-24	36	0.3	2.4	1.8
	1 блюдо	82	Борщ с цыпленком и сметаной	200/5/5	10=	98	2.92	5.05	10.01
	2 блюдо	278	Тфтели с соусом	070/30	32-83	275	12.59	16.93	18.51
	2 гарнир	516	Макаронные изделия отварные	150	5-56	211	5.64	4.99	35.99
	Напитки	648	Кисель плодово-ягодный	180	5-44	118	0.25	0	30.54
	прочие		Хлеб ржаной	032.5	1-93	65	2.14	0.36	13.32



## Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0.4	0.05	0.85	5	.050	Огурцы соленые	5-72
7.42	8.93	8.89	110	.080	Котлета рыбная	27-80
3.48	5.94	23.6	162	.155	Картофельное пюре	15-55
0.76	0.12	22.24	92	.190	Компот из свежих фруктов	9=
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
14	15	69	434			60=
<u>Обед</u>						
0.3	2.4	1.8	36	.030	Икра кабачковая	4-24
2.92	5.05	10.01	98	.200/5/5	Борщ с цыпленком и сметаной	10=
12.59	16.93	18.51	275	.070/30	Тефтели с соусом	32-83
5.64	4.99	35.99	211	.150	Макаронные изделия отварные	5-56
0.25	0	30.54	118	.180	Кисель плодово-ягодный	5-44
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
24	30	110	803			60=

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



МАУ "Центр школьного питания"



27 Января 2022 г.

## Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
7.42	8.93	8.89	110	.060	Котлета рыбная	20-75
3.26	5.57	22.13	151	.150	Картофельное пюре	14-97
0.47	0.05	9.19	39	.180/5	Чай с лимоном	2-35
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
13	15	54	365			40=
<u>Обед</u>						
2.92	5.05	10.01	98	.200/5/5	Борщ с цыпленком и сметаной	10=
12.59	16.93	18.51	275	.070/30	Тефтели с соусом	32-83
4.13	3.67	26.4	155	.110	Макаронные изделия отварные	3-93
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
22	26	77	630			50=

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