



МАУ"Центр школьного питания"

03 Декабря 2021 г.

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
Завтрак						
5.6	8.8	0	102	.040	<i>Рулет запеченный</i>	18-70
33.38	15.11	46.36	459	.150/30	<i>Запеканка из творога с молоком сгущенным</i>	40-88
4.06	3.61	19.06	127	.195	<i>Какао с молоком</i>	10-35
0.9	27	5	40	.16.5/1шт	<i>Сырок плавленый "Виола"</i>	15-12
3.04	0.32	19.44	95	.040	<i>Хлеб пшеничный</i>	4-04
0	0	23	92	.200	<i>Сок фруктовый "Малышам"</i>	20-35
3	3	11	80	.100/1шт.	<i>Йогурт "Эгоша"</i>	21-46
1.2	0.3	11.25	57	.150/2шт.	<i>Мандарин</i>	26-10
51	58	135	1052			157=
Обед						
0.64	2.74	3.76	42	.045	<i>Салат из свеклы отварной</i>	2-40
7.55	2.64	16.65	129	.200/20	<i>Суп картоф.с вермишелью и цыпленком</i>	16-77
23.46	7.79	12.85	215	.70/30	<i>Гуляш</i>	53-62
3.66	6.05	35.21	214	.150	<i>Рис отварной</i>	7-15
0.88	0.07	25.56	105	.200	<i>Компот из свежих фруктов</i>	7-40
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	<i>Хлеб ржаной</i>	1-75
0	0	23	92	.200	<i>Сок фруктовый "Малышам"</i>	20-35
3	3	11	80	.100/1шт.	<i>Йогурт "Эгоша"</i>	21-46
1.2	0.3	11.25	57	.150/2шт.	<i>Мандарин</i>	26-10
43	23	153	999			157=

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

Согласовано
Директор школы _____



03 Декабря 2021 г.

МАУ "Центр школьного питания"

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
22.11	9.93	30.91	303	.100/20	Запеканка из творога с молоком сгущенным	27-31
4.32	4.56	9.72	99	.20/20	Бутерброд с рулетом "Запеченым"	11-19
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-50
27	15	50	439			40=
<u>Обед</u>						
3.61	2.18	16.65	103	.200/5	Суп картоф.с вермишелью и цыпленком	8-75
12.43	5.22	9.52	134	.35/30	Гуляш	27-33
2.93	4.83	28.17	171	.120	Рис отварной	5-72
0.79	0.07	22.99	95	.180	Компот из свежих фруктов	6-45
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
22	13	91	568			50=

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

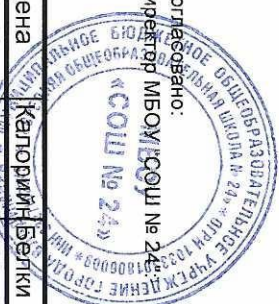
Школа МБОУ СОШ № 24 Класс: 5-11

Отд./корп

День 03.12.21

Согласовано:
 Директор МБОУ СОШ № 24

Т.В. Старостина



Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорий	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	1. закуска	6	Бутерброд с рулетом "Запеченым"	20/20	11-19	99	4.32	4.56	9.72
	2. блюдо	366	Запеканка из творога с молоком сгущенным	100/20	27-31	303	22.11	9.93	30.91
Обед	Напитки	685	Чай с сахаром	180	1-50	37	0.43	0.05	9.04
	1. блюдо	140	Суп картоф. с вермишелью и цыпленком	200/5	8-75	103	3.61	2.18	16.65
	2. блюдо	437	Упьяш	35/30	27-33	134	12.43	5.22	9.52
	2. гарнир	511	Рис отварной	120	5-72	171	2.93	4.83	28.17
	Напитки	633	Компот из свежих фруктов	180	6-45	95	0.79	0.07	22.99
	Прочие		Хлеб ржаной	032.5	1-75	65	2.14	0.36	13.32

Согласовано
Директор школы


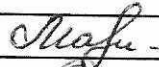



МАУ "Центр школьного питания"

06 Декабря 2021 г.

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
3.5	12.25	0	70	.035	Мясо по-венски	18-12
0.9	27	5	40	.16.5/шт	Сырок плавленый "Виола"	15-12
17.92	29.42	2.55	333	.150/5	Омлет натуральный с маслом сливочным	31-59
1.8	0	3.6	21	.060	Зеленый горошек припущенный	14-55
0.76	0.12	22.24	92	.190	Компот из свежих фруктов	7-93
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
1.52	0.16	9.72	48	.020	Хлеб пшеничный	2-02
5.6	6.4	9.4	116	.200	Молочко витаминизированное	25-38
0	0	20	80	.200	Сок "Фруктовый остров"	20-75
0.84	0	20.58	94	.210	Яблоко свежее	19-79
35	76	106	959			157=
<u>Обед</u>						
0.42	5.05	1.14	52	.060/5	Салат из св.огурцов с маслом растит.	12-24
5.33	3.07	15.56	111	.200/10	Суп картоф.с гречневой крупой и мясом	13-58
23.54	9.96	12.47	233	.70/40	Мясо тушеное	53-93
5.64	4.99	35.99	211	.150	Макаронные изделия отварные	5-38
0.66	0	22.41	91	.200	Напиток фруктовый	4-20
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
5.6	6.4	9.4	116	.200	Молочко витаминизированное	25-38
0	0	20	80	.200	Сок "Фруктовый остров"	20-75
0.84	0	20.58	94	.210	Яблоко свежее	19-79
44	30	151	1053			157=

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

Согласовано
Директор школы


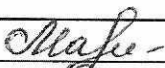
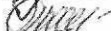


МАУ "Центр школьного питания"

06 Декабря 2021 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
2	7	0	40	.020	Мясо по-венски	10-35
19.61	25.37	25.73	409	.120/5	Омлет натуральный с маслом сливочным	25-97
0.48	0.05	10.05	42	.200	Чай с сахаром	1-66
1.52	0.16	9.72	48	.020	Хлеб пшеничный	2-02
24	33	45	539			40=
<u>Обед</u>						
3.87	2.8	15.56	103	.200/5	Суп картоф.с гречневой крупой и мясом	9-78
14.08	7.76	9.62	164	.40/40	Мясо тушеное	31-43
5.64	4.99	35.99	211	.150	Макаронные изделия отварные	5-38
0.48	0.05	10.05	42	.200	Чай с сахаром	1-66
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
26	16	85	585			50=

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

Школа

МБОУ СОШ № 24

Класс: 5-11

Отд./корп

06.12.21

Согласовано:
 Директор МБОУ "СОШ №24":
 Старостина



Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорий	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	закуска	16	Мясо по-венски	020	10-35	40	2	0	0
	2 блюдо	210	Омлет натуральный с маслом сливочным	120/5	25-97	409	19.61	25.37	25.73
	Напитки	685	Чай с сахаром	200	1-66	42	0.48	0.05	10.05
	прочие		Хлеб пшеничный	020	2-02	48	1.52	0.16	9.72
Обед	1 блюдо	101	Суп картоф. с гречневой крупой и мясом	200/5	9-78	103	3.87	2.8	15.56
	2 блюдо	256	Мясо тушеное	40/40	31-43	164	14.08	7.76	9.62
	2 гарнир	516	Макаронные изделия отварные	150	5-38	211	5.64	4.99	35.99
	Напитки	685	Чай с сахаром	200	1-66	42	0.48	0.05	10.05
	прочие		Хлеб ржаной	032.5	1-75	65	2.14	0.36	13.32

Школа

МБОУ СОШ № 24

Класс: 1-4

Отд./корп

Согласовано:

Директор МБОУ "СОШ № 24"

Т.В. Старостина



Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийн	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	закуска	16	Мясо по-венски	.035	18-12	70	3.5	12.25	0
	прочие		Сырок плавленый "Виола"	.16.5/1шт	15-12	40	0.9	27	5
	2 блюдо	210	Омлет натуральный с маслом сливочным	.150/5	31-59	333	17.92	29.42	2.55
	2 гарнир		Зеленый горошек припущенный	.060	14-55	21	1.8	0	3.6
	Напитки	633	Компот из свежих фруктов	.190	7-93	92	0.76	0.12	22.24
	прочие		Хлеб ржаной	.032.5	1-75	65	2.14	0.36	13.32
	прочие		Хлеб пшеничный	.020	2-02	48	1.52	0.16	9.72
	Напитки		Молочно витаминизированное	.200	25-38	116	5.6	6.4	9.4
	Напитки		Сок "Фруктовый остров"	.200	20-75	80	0	0	20
	фрукты		Яблоко свежее	.210	19-79	94	0.84	0	20.58
	Обед	.салаты	20	Салат из св.огурцов с маслом растит.	.060/5	12-24	52	0.42	5.05
1 блюдо		101	Суп картоф. с гречневой крупой и мясом	.200/10	13-58	111	5.33	3.07	15.56
2 блюдо		256	Мясо тушеное	.70/40	53-93	233	23.54	9.96	12.47
2 гарнир		516	Макаронные изделия отварные	.150	5-38	211	5.64	4.99	35.99
Напитки		324	Напиток фруктовый	.200	4-20	91	0.66	0	22.41
прочие			Хлеб ржаной	.032.5	1-75	65	2.14	0.36	13.32
Напитки			Молочно витаминизированное	.200	25-38	116	5.6	6.4	9.4
Напитки			Сок "Фруктовый остров"	.200	20-75	80	0	0	20
фрукты			Яблоко свежее	.210	19-79	94	0.84	0	20.58