

ИП Шнурко Н.А.

Школа (лицей, гимназия) № 58

02 10

Меню с _____ по _____ мая 2024 г.

Обучающихся 1-4 классов (завтрак) из расчета 79-20 руб. на одного ребенка в день

Рацион	Выход гр, мл, шт.	Энергет. ценность ккал	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Цена
Дата						
Сыр порционно	10					7-49
Каша молочная пшеничная с м/с	200	328.0	18.2	18.8	47.4	21-67
Чай с сахаром	200	58.0	0.2	0.0	15.0	2-68
Батон	30	57.9	2.3	0.3	11.5	3-60
Фрукт Мандарин 0,5 кг	1 шт	147.0	0.2	0.3	9.8	43-76
Итого		590,9	20,9	19,4	83,7	79-20
Количество учащихся						
Директор школы						
Повар-бригадир						
Дата						
Овощи свежие порционно	17					8-85
Помидор						
Чахохбили из птицы	90	192.0	9.8	12.9	17.4	47-60
Рис отварной рассыпчатый	150	228.0	3.8	6.1	38.6	18-05
Чай с сахаром	200	58.0	0.2	0.0	15.0	2-68
Хлеб пшеничный	30	57.9	2.3	0.3	11.5	2-02
Итого		585,9	19,1	19,3	87,0	79-20
Количество учащихся						
Директор школы						
Повар-бригадир						
Дата						
Овощи свежие порционно	16					6-19
Огурец						
Плов с птицей	250	470.0	17.3	19.6	56.7	68-31
Чай с сахаром	200	58.0	0.2	0.0	15.0	2-68
Хлеб пшеничный	30	57.9	2.3	0.3	11.5	2-02
Итого		585,9	19,8	19,9	83,2	79-20
Количество учащихся						
Директор школы						
Повар-бригадир						
Дата						
Масло сливочное	8					7-69
Запеканка из творога с морковью и со сгущенным молоком	150/20	472.0	17.0	19.2	56.9	65-23
Чай с сахаром	200	58.0	0.2	0.0	15.0	2-68
Батон	30	57.9	2.3	0.3	11.5	3-60
Итого		587,9	19,5	19,5	83,4	79-20
Количество учащихся						
Директор школы						
Повар-бригадир						

2

Дата							
Каша молочная манная с м/сл	200	359,0	14,2	7,8	52,4	20-20	
Сыр порционно	10	38,0	2,5	4,0	2,0	7-49	
Масло сливочное	10	75,0	0,1	8,2	0,1	9-58	
Чай с сахаром, лимон	200/7	58,0	0,2	0,0	15,0	6-20	
Багон	30	57,9	2,3	0,3	11,5	3-60	
Фрукт Яблоко 150 гр	<i>1шт</i>					32-13	
Итого		587,9	19,6	20,3	81,0	79-20	
Количество учащихся							
Директор школы							
Повар-бригадир							

*Сидорова С.А.
Красева Л.Н.*

Дата							
Овощи свежие порционно						5-88	
Огурец	15						
Жаркое «по-домашнему» (курица)	250	470,8	16,7	19,5	56,3	68-62	
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	2-68	
Хлеб пшеничный	30	57,9	2,3	0,3	11,5	2-02	
Итого		586,7	19,2	19,8	82,8	79-20	
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир							

*Сидорова С.А.
Красева Л.Н.*

ИП Шнурко Н.А.

Школа (лицей, гимназия) № 58

02

10

Меню с _____ по _____ мая 2024 г.

Обучающихся 1-4 классов (обед)

из расчета 97-70 рублей на одного ребенка в день

Рацион	Выход гр, мл, шт	Энергет. ценность ккал	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Цена
Дата						
Овощи свежие порционно Огурец	15					5-70
Суп картофельный с бобовыми	200	167,0	4,5	5,9	15,8	8-90
Шницель из говядины	90	222,0	14,4	15,1	13,7	53-78
Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	13-81
Компот из ягодно-фруктов смеси (вишня)	200	120,0	0,6	0,0	25,4	12-85
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		823,0	30,4	28,0	117,3	97-70
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата						
Овощи свежие порционно Помидор	13					6-66
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	168,0	2,4	4,6	14,1	13-04
Чахохбили из птицы	190	199,0	12,4	16,6	12,4	47-60
Рис отварной рассыпчатый	150	228,0	3,8	6,1	38,6	18-05
Напиток из морса черной смородины	200	135,0	0,5	0,0	34,0	9-69
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		824,0	22,3	27,7	118,4	97-70
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата						
Овощи свежие порционно Огурец	15					5-64
Рассольник со сметаной	200	172,0	3,1	4,3	14,1	19-05
Котлета «Здоровье» (курица)	90	229,0	15,9	17,9	18,9	52-03
Макаронные изделия отварные	150	200,5	5,5	5,0	34,9	10-66
Компот из сухофруктов	200	127,0	0,2	0,0	32,8	7-66
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		822,5	27,9	27,6	120,0	97-70
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

Дата						
Овощи свежие порционно Помидор	14					6-96
Суп с клецками	200	263.0	4.4	4.6	20.7	9-97
Тефтели рыбные (горбуша)	125	206.0	17.0	17.6	22.7	35-72
Картофельное пюре	150	156.0	3.3	5.6	22.3	22-76
Кисель, обогащенный витамин	200	119.0	0.0	0.0	30.6	19-63
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94.0	3.2	0.4	19.3	2-66
Итого		838,0	27,9	28,2	115,6	97-70
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

*Сидорова С.В.
Крылова А.Н.*

Дата						
Овощи свежие порционно Огурец	15					5-91
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	177.5	1.9	6.4	19.8	11-27
Плов с птицей	250	415.0	20.3	19.6	55.7	68-31
Компот из лимона	200	133.0	0.5	0.0	34.0	9-55
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94.0	3.2	0.4	19.3	2-66
Итого		819,5	25,6	26,4	128,8	97-70
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

*Сидорова С.В.
Крылова А.Н.*

Дата						
Овощи свежие порционно Огурец	15					5-86
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	227.0	5.4	4.8	25.5	9-89
Жаркое «по-домашнему»	250	388.7	19.7	22.5	41.3	68-62
Кисель плодово-ягодный	200	119.0	0.0	0.0	30.6	10-67
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94.0	3.2	0.4	19.3	2-66
Итого		828,7	28,3	27,7	116,7	97-70
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

*Сидорова С.В.
Крылова А.Н.*

ИП Шнурко Н.А.

Школа (лицей, гимназия) №

02 10

58

Меню с _____ по _____ мая 2024 г.
 Обучающихся с ОВЗ 7-11 лет (завтрак+ обед, 1 смена)
 из расчета 152-00 руб. на одного ребенка в день

Рацион	Выход гр, мл, шт	Энергет. ценность ккал	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Цена
Дата						
Завтрак						
Сыр порционно	10					9-49
Каша молочная пшеничная с м/с	200	328,0	18,2	18,8	47,4	21-67
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	2-68
Батон	30	57,9	2,3	0,3	11,5	3-60
Фрукт Мандарин 0.100 гр	1 шт	147,0	0,2	0,3	9,8	43-76
Итого		590,9	20,9	19,4	83,7	81-20
Обед						
Шницель из говядины	90	222,0	14,4	15,1	13,7	41-48
Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	13-81
Компот из ягодно-фруктовой смеси (вишня)	200	140,0	0,6	0,0	35,4	12-85
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		669,0	25,8	22,1	110,1	70-80
Всего		1259,9	46,7	41,5	193,8	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
<i>Сидорова С.А.</i>						
<i>Крылова Л.Н.</i>						
Дата						
Завтрак						
Овощи свежие порционно	17					8-85
Помидор						
Чахохбили из птицы	90	192,0	9,8	12,9	17,4	47-60
Рис отварной рассыпчатый	150	228,0	3,8	6,1	38,6	18-05
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	2-68
Хлеб пшеничный или батон	30	57,9	2,3	0,3	11,5	2-02
Итого		585,9	19,1	19,3	87,0	81-20
Обед						
Фрикадельки (говядина)	90	199,0	12,4	16,6	12,4	50-17
Каша перловая с овощами	150	158,7	4,2	4,2	25,1	8-28
Напиток из морса черной смородины	200	133,0	0,5	0,0	34,0	9-69
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		584,7	20,3	21,2	90,8	70-80
Всего		1170,6	39,4	40,5	177,8	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
<i>Сидорова С.А.</i>						
<i>Крылова Л.Н.</i>						
Дата						
Завтрак						
Овощи свежие порционно	21					8-19
Огурец						
Плов с птицей	250	470,0	17,3	19,6	56,7	68-31
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	2-68
Хлеб пшеничный	30	57,9	2,3	0,3	11,5	2-02
Итого		585,9	19,8	19,9	83,2	81-20
Обед						

Котлета «Здоровье» (курица)	90	229,0	15,9	17,9	18,9	49-82
Макаронные изделия отварные	150	200,5	5,5	5,0	34,9	10-66
Компот из сухофруктов	200	133,0	0,5	0,0	34,0	7-66
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		562,5	25,1	23,3	107,1	70-80
Всего		1148,4	44,9	43,2	190,3	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата						
Завтрак						
Масло сливочное	11					9-69
Запеканка из творога с морковью, со сгущенным молоком	150/20	472,0	17,0	19,2	56,9	65-23
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	2-68
Батон	30	57,9	2,3	0,3	11,5	3-60
Итого		577,9	38,0	28,0	61,4	81-20
Обед						
Тефтели рыбные (горбуша)	125	206,0	17,0	17,6	22,7	32-92
Картофельное пюре	150	156,0	3,3	5,6	22,3	22-76
Кисель, обогащенный витаминам	200	119,0	0,0	0,0	30,6	12-46
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		575,0	23,5	24,1	94,9	70-80
Всего		1162,9	43,0	43,6	178,3	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						



*Сидорова С.А.
Кривошеина Л.Н.*



*Сидорова С.А.
Кривошеина Л.Н.*

Дата						
Завтрак						
Каша молочная манная с м/сл	250	359,0	14,2	7,8	52,4	20-20
Сыр порционно	13	38,0	2,5	4,0	2,0	9-49
Масло сливочное	10	75,0	0,1	8,2	0,1	9-58
Чай с сахаром, лимоном	200/7	58,0	0,2	0,0	15,0	6-20
Батон	30	57,9	2,3	0,3	11,5	3-60
Изделие кондитерское или кулинарное	50					32-13
Итого		587,9	19,6	20,3	81,0	81-20
Обед						
Плов с птицей	250	470,0	17,3	19,6	56,7	58-59
Компот из лимона	200	133,0	0,5	0,0	34,0	9-55
Хлеб пшеничный и ржано-пшеничн	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		642,0	24,0	20,0	109,0	70-80
Всего		1229,0	43,6	40,3	190,0	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						



*Сидорова С.А.
Кривошеина Л.Н.*

Дата						
Завтрак						
Овощи свежие порционно	20					7-88
Огурец						
Жаркое «по-домашнему» (курица)	250	470,8	16,7	19,5	56,3	68-62
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	2-68

Хлеб пшеничный	30	57,9	2,3	0,3	11,5	2-02
Итого		586,7	19,2	19,8	82,8	81-20
Обед						
Рыба, тушеная в томате с овощами (горбуша)	100	288,7	19,7	22,5	41,3	43-30
Каша гречневая	156	220,0	7,7	6,6	43,1	14-17
Кисель плодово-ягодный	200	119,0	0,0	0,0	30,6	10-67
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		721,7	30,6	29,5	134,3	70-80
Всего		1308,4	49,8	49,3	217,1	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						



Сидорова @. Д.
Кривоша Л. Н.

ИП Шнурко Н.А.

Школа (лицей, гимназия) № 10

Меню по _____ мая 2024 г.
 Обучающихся с ОВЗ 7-11 лет (обед+полдник, 2 смена)
 из расчета 152,00 руб. на одного ребенка в день

Рацион	Выход гр, мл, шт	Энергет. ценность ккал	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Цена
Дата Обед						
Овощи свежие порционно	15					5-70
Огурец						
Суп картофельный с бобовыми	200	167,0	4,5	5,9	15,8	8-90
Шницель из говядины	90	222,0	14,4	15,1	13,7	53-78
Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	13-81
Компот из яблоко-фруктов смеси (вишня)	200	133,0	0,5	0,0	34,0	12-85
Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		836,0	30,3	28,0	125,9	97-70
Полдник						
Фруктовый нектар	200	116,0	0,3	0,0	19,2	31-92
Изделие кондитерское кулинарное	50	171,0	4,0	4,2	29,1	22-38
Итого		287,0	4,3	4,2	48,3	54-30
Всего		1123,0	34,6	32,2	174,2	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата Обед						
Овощи свежие порционно	20					10-29
Помидор						
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	168,0	2,4	4,6	14,1	13-04
Фрикадельки (говядина)	90	199,0	12,4	16,6	12,4	53-74
Каша перловая с овощами	150	158,7	4,2	4,2	25,1	8-28
Панночек из морса черной смородины	200	133,0	0,5	0,0	34,0	9-69
Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		752,7	22,6	25,8	104,9	97-70
Полдник						
Фруктовый нектар	200	116,0	0,3	0,0	19,2	31-92
Изделие кондитерское кулинарное	50	171,0	4,0	4,2	29,1	22-38
Итого		287,0	4,3	4,2	48,3	54-30
Всего		1039,7	26,9	30,0	153,2	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата Обед						
Овощи свежие порционно	15					5-64
Огурец						
Рассольник со сметаной	200	172,0	3,1	4,3	14,1	19-05
Колбаса «Здоровье» (курица)	90	229,0	15,9	17,9	18,9	52-03
Макаронные изделия отварные	150	200,5	5,5	5,0	34,9	10-66



Сидорова С.А.
Кривошеина Л.И.



Сидорова С.А.
Кривошеина Л.И.

Компот из сухофруктов	200	133.0	0.5	0.0	34.0	7-66
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94.0	3.2	0.4	19.3	2-66
Итого		828,5	28,2	27,6	121,2	97-70
Полдник						
Фруктовый нектар	200	116.0	0.3	0.0	19.2	31-92
Изделие кондитерское или кулинарное	50	171.0	4.0	4.2	29.1	22-38
Итого		287,0	4,3	4,2	48,3	54-30
Всего		1115,5	32,5	31,8	169,5	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата						
Обед						
Овощи свежие порционно	14					6-96
Помидор						
Суп с клецками	200	263.0	4.4	4.6	20.7	9-97
Тефтели рыбные (горбуша)	125	206.0	17.0	17.6	22.7	35-72
Картофельное пюре	150	156.0	3.3	5.6	22.3	22-76
Кнессель, обогащенный витамин	200	119.0	0.0	0.0	30.6	19-63
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94.0	3.2	0.4	19.3	2-66
Итого		838,0	27,9	28,2	115,6	97-70
Полдник						
Фруктовый нектар	200	116.0	0.3	0.0	19.2	31-92
Изделие кондитерское или кулинарное	50	171.0	4.0	4.2	29.1	22-38
Итого		287,0	4,3	4,2	48,3	54-30
Всего		1125,0	32,2	32,4	163,9	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата						
Обед						
Овощи свежие порционно	15					5-91
Огурец						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	177.5	1.9	6.4	19.8	11-27
Плов с птицей	250	415.0	20.3	19.6	55.7	68-31
Компот из лимона	200	133.0	0.5	0.0	34.0	9-55
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94.0	3.2	0.4	19.3	2-66
Итого		819,5	25,6	26,4	128,8	97-70
Полдник						
Фруктовый нектар	200	116.0	0.3	0.0	19.2	31-92
Изделие кондитерское или кулинарное	50	171.0	4.0	4.2	29.1	22-38
Итого		287,0	4,3	4,2	48,3	54-30
Всего		1106,5	30,2	30,6	177,1	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

*Сидорова С. А.
Крылова Л. Н.*

*Сидорова С. А.
Крылова Л. Н.*

*Сидорова С. А.
Крылова Л. Н.*

Дата						
Обед						
Овощи свежие порционно	55					17-37
Огурец						
Суп картофельный с овощными	200	227.0	5.4	4.8	25.5	9-89
Рыба тушеная в томате с овощами	100	288.7	19.7	22.5	41.3	43-30
(порция)						
Каша гречневая	150	220.0	7.7	6.6	43.1	13-81
Клещевидный	200	119.0	0.0	0.0	30.6	10-67
Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный	40	94.0	3.2	0.4	19.3	2-66
Итого		948,7	36,0	34,3	159,8	97-70
Подлив:						
Фруктовый нектар	200	116.0	0.3	0.0	19.2	31-92
Изюм курага или кондитерское	50	171.0	4.0	4.2	29.1	22-38
Итого		287,0	4,3	4,2	48,3	54-30
Всего		1235,7	40,3	38,5	208,1	152-00
Количество ум...						
Директор						
Повар-бригадир						



*Сидорова С.А.
Красева Л.Н.*