

ИП Шнурко Н.А.

Школа (лицей, гимназия) № 58

20 24
 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 20.05.2024						
Каша молочная манная с м/сл	200	268,0	12,2	5,8	42,4	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
Какао	200	150,6	5,8	3,8	29,4	15-33
Батон	30	57,9	2,3	0,3	11,5	3-60
Яблоко 0,105 кг	1 шт					23-00
Итого		589,5	22,9	22,1	85,4	79-20
Количество учащихся						
Директор						Сидорова С.А.
Повар-бригадир						Красова Л.Н.
Дата 21.05.2024						
Овощи свежие порционно	55					28-05
Помидор						
Тефтели (говядина)	110	266,0	13,0	15,6	20,7	35-79
Макаронные изделия отварные	150	200,5	5,5	5,0	34,9	10-66
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		582,4	21,0	20,9	82,1	79-20
Количество учащихся						
Директор						Сидорова С.А.
Повар-бригадир						Красова Л.Н.
Дата 22.05.2024						
Овощи свежие порционно	15					5-88
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	79-20
Количество учащихся						
Директор						Сидорова С.А.
Повар-бригадир						Красова Л.Н.
Дата 23.05.2024						
Сыр порционно	15					10-84
Омлет натуральный	105	395,0	17,0	12,4	54,0	52-50
Масло сливочное	10	75,0	0,1	8,2	0,1	9-58
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		585,9	19,6	20,9	80,6	79-20
Количество учащихся						
Директор						Сидорова С.А.
Повар-бригадир						Красова Л.Н.

Дата	24.05.2024						
Сыр порционно	16						12-85
Каша молочная геркулесовая с м/с	200	289,0	16,2	12,8	42,4		20-71
Масло сливочное	10	75,0	0,1	8,2	0,1		9-58
Чай с сахаром, с лимоном	200/7	59,0	0,3	0,0	15,2		6-20
Батон	30	57,9	2,3	0,3	11,5		3-60
Яблоко запеченное	100	107,0	0,3	0,3	16,7		26-26
Итого		587,9	19,2	21,6	85,9		79-20
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир							



Сирерова С.А.
Поршнева А.А.

ИП Шнурко Н.А.

Школа (лицей, гимназия) № 58



20

24

Меню

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	20.05. 2024					
Овощи свежие порционно						8-45
Помидор						
Суп картофельный с бобовыми	200	167,0	4,5	5,9	11,8	8-90
Печень «по-строгановски»	100	203,0	11,6	14,8	7,9	54-33
Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	13-81
Компот из лимона	200	140,0	0,6	0,0	35,4	9-55
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		824,0	27,6	27,7	117,5	97-70

Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

Дата	21.05. 2024					
Овощи свежие порционно						20-50
Огурец						
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	168,0	2,4	4,6	14,1	13-04
Тефтели (говядина)	110	206,0	18,0	16,6	10,7	35-79
Рис отварной рассыпчатый	150	228,0	3,8	6,1	38,6	18-05
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		829,0	27,9	27,7	116,7	97-70

Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

Дата	22.05. 2024					
Овощи свежие порционно						5-86
Помидор						
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						

Дата	23.05.2024						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	177,5	1,9	6,4	19,8	11-27	
Поджарка из птицы	100	255,0	16,6	16,2	17,9	65-70	
Макаронные изделия отварные	150	200,5	5,5	5,0	34,9	10-66	
Компот из свежих яблок	200	97,0	0,0	0,0	24,8	7-41	
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66	
Итого		824,0	27,2	28,0	166,7	97-70	
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир							
Дата	24.05.2024						
Овощи свежие порционно	12					4-75	
Огурец							
Суп ячневый	200	228,0	9,0	7,0	17,0	9-74	
Биточек рыбный (горбуша)	90	229,0	12,7	14,3	25,4	40-39	
Картофельное пюре	150	156,0	3,3	5,6	22,3	22-76	
Компот из вишни	200	116,0	0,3	0,0	33,2	17-40	
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66	
Итого		823,0	28,5	27,3	117,2	97-70	
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир							



Сиророва С. А.
Крылова А. Н.

Сиророва С. А.
Крылова А. Н.

ИП Шнурко Н.А.

Школа (лицей, гимназия) № 58

20

24

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 20.05.2024						
Завтрак						
Каша молочная манная с маслом сливочным	200	268,0	12,2	5,8	42,4	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
Какао	200	150,6	5,8	3,8	29,4	15-33
Батон	30	57,9	2,3	0,3	11,5	3-60
Яблоко 0,105гр	1 шт					23-00
Итого		589,5	22,9	22,1	85,4	79-20
Обед						
Печень «по-строгановски»	100	203,0	11,6	14,8	7,9	46-78
Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	13-81
Компот из лимона	200	133,0	0,5	0,0	34,0	9-55
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		650,0	23,0	21,8	104,3	72-80
Всего		1239,0	45,9	43,9	189,7	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 21.05.2024						
Завтрак						
Овощи свежие порционно	53					28-05
Помидор						
Тефтели (говядина)	110	266,0	13,0	15,6	20,7	35-79
Макаронные изделия отварные	150	200,5	5,5	5,0	34,9	10-66
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		582,4	21,0	20,9	82,1	79-20
Обед						
Овощи свежие порционно	25					9-55
Огурец						
Голубцы «ленивые» (курица)	100	206,0	18,0	16,6	10,7	34-88
Рис отварной рассыпчатый	150	228,0	3,8	6,1	38,6	18-05
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		661,0	24,8	23,1	102,6	72-80
Всего		1243,4	45,8	44,0	184,7	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 22.05.2024						
Завтрак						
Овощи свежие порционно	15					5-88
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	79-20
Обед						
Рыба, тушеная в томате с овощами (горбуша)	100	288,7	19,7	22,5	41,3	43-30
Каша гречневая	175	220,0	7,7	6,6	43,1	16-17
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	72-80
Всего		1308,4	49,8	49,3	217,1	152-00

Количество учащихся

Директор

Повар-бригадир

Дата 23.05.2024

Завтрак

Сыр порционнo	15					10-84
Омлет натуральный	105	395,0	17,0	12,4	54,0	52-50
Масло сливочное	10	75,0	0,1	8,2	0,1	9-58
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		585,9	19,6	20,9	80,6	79-20

Обед

Поджарка из птицы	100	255,0	16,6	16,2	17,9	52-07
Макаронные изделия отварные	150	200,5	5,5	5,0	34,9	10-66
Компот из свежих яблок	200	133,0	0,5	0,0	34,0	7-41
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		682,5	22,0	21,6	106,1	72-80
Всего		1268,4	41,6	42,5	186,7	152-00

Количество учащихся

Директор

Повар-бригадир

Дата 24.05.2024

Завтрак

Сыр порционнo	16					12-85
Каша молочная геркулесовая с м/с	200	289,0	16,2	12,8	42,4	20-71
Масло сливочное	10	75,0	0,1	8,2	0,1	9-58
Чай с сахаром, с лимоном	200/7	59,0	0,3	0,0	15,2	6-20
Батон	30	57,9	2,3	0,3	11,5	3-60
Яблоко запеченное	100	107,0	0,3	0,3	16,7	26-26
Итого		587,9	19,2	21,6	85,9	79-20

Обед

Биточек рыбный (горбуша)	90	229,0	12,7	14,3	25,4	40-39
Картофельное пюре	150	156,0	3,3	5,6	22,3	22-76
Компот из вишни	200	133,0	0,5	0,0	34,0	6-99
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		830,0	38,5	28,5	168,2	72-80
Всего		1446,9	52,2	54,1	266,1	152-00

Количество учащихся

Директор

Повар-бригадир

ИП Шнурко Н.А.

Школа (лицей, гимназия) № 58

20 24

Меню с _____ 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 20.05. 2024 Обед						
Овощи свежие порционно Помидор	17					8-45
Суп картофельный с бобовыми	200	167,0	4,5	5,9	11,8	8-90
Печень «по-строгановски»	100	203,0	11,6	14,8	7,9	54-33
Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	13-81
Компот из лимона	200	133,0	0,5	0,0	34,0	9-55
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		817,0	27,5	27,7	116,1	97-70
Полдник						
Фруктовый нектар	200	116,0	0,3	0,0	19,2	31-92
Изделие кулинарное 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		1104,0	31,8	31,9	164,4	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 21.05. 2024 Обед						
Овощи свежий порционно Огурец	42					21-41
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	168,0	2,4	4,6	14,1	13-04
Голубцы «ленивые» (курица)	100	206,0	18,0	16,6	10,7	34-88
Рис отварной рассыпчатый	150	228,0	3,8	6,1	38,6	18-05
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		829,0	27,2	27,7	116,7	97-70
Полдник						
Фруктовый нектар	200	116,0	0,3	0,0	19,2	31-92
Изделие кулинарное 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		1116,0	31,5	31,9	165,0	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 22.05. 2024 Обед						
Овощи свежие порционно Помидор	34					17-37
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	227,0	5,4	4,8	25,5	9-89
Рыба, тушеная в томате с овощами (горбуша)	100	288,7	19,7	22,5	41,3	43-30

Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	13-81
Кисель плодово-ягодный	200	119,0	0,0	0,0	30,6	10-67
Хлеб пшеничн 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
Полдник						
Фруктовый нектар	200	116,0	0,3	0,0	19,2	31-92
Изделие кулинарное 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 учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата	23.05.2024					
Обед						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	177,5	1,9	6,4	19,8	11-27
Поджарка из птицы	100	255,0	16,6	16,2	17,9	65-70
Макаронные изделия отварные	150	200,5	5,5	5,0	34,9	10-66
Компот их свежих яблок	200	133,0	0,5	0,0	34,0	7-41
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		860,0	23,9	28,0	125,9	97-70
Полдник						
Фруктовый нектар	200	116,0	0,3	0,0	19,2	31-92
Изделие кулинарное 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		1147,0	28,2	32,2	174,2	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

Дата	24.05.2024					
Обед						
Овощи свежие порционно	12					4-35
Огурец						
Суп ячневый	200	228,0	9,0	7,0	17,0	9-74
Биточек рыбный (горбуша)	90	229,0	12,7	14,3	25,4	40-39
Картофельное пюре	150	156,0	3,3	5,6	22,3	22-76
Компот из вишни	200	133,0	0,5	0,0	34,0	17-40
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		840,0	28,7	27,3	118,0	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		1127,0	33,0	31,5	166,3	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						