

Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехсвятская основная школа

*Журкина Л.К.*

Журкина Л.К.



« 16 января » 2024 г.

Возрастная группа 7-11 лет.	Выход блюда	Цена	белки	Жиры	углеводы	Энергетическая ценность
Завтрак:						
мертеним миски с томатным соусом	40/50		11,7	14,6	111	225,5
макаронки цуцци отварные	150		5,1	9,1	34,2	244,5
бутерброд с ветчиной	15/20		5	5	10,3	107
чай с сахаром и лимоном	20/15		0,3	0,1	15,2	62
Обед:						
супу свежий порционный	60		0,3	0	1,1	7,2
суп картошки с довшими порби курицы	250		6,2	5,6	22,3	167
рыба и овощи	50		8,5	22,6	2,5	247,2
фасоля отварная расквашенная	150		8,7	7,8	42,6	297
компот из смеси фруктов	200		0,2	0,1	3,3	13,2
мед растопленный	20		1,3	0,2	9,9	46
Возрастная группа 12-18 лет.						
Завтрак:						
мертеним миски с томатным соусом	100/60		15,4	19,2	18	329,8
макаронки цуцци отварные	180		6,1	10,9	4,1	293,4
бутерброд с ветчиной	15/20		5	5	10,3	107
чай с сахаром и лимоном	20/15		0,3	0,1	15,2	62
Обед:						
супу свежий порционный	60		0,3	0	1,1	7,2
суп картошки с довшими курицы	100		10,6	7,8	2,9	33,9
рыба и овощи	250		6,2	5,6	22,3	167
фасоля отварная расквашенная	180		10,4	9,4	51,1	339,8
компот из смеси фруктов	100		0,2	0,1	3,3	13,2
мед растопленный	20		1,3	0,2	9,9	46

Повар *Стану*

Сташенкова М.С.

Завхоз

*Ермакова О.К.*

Ермакова О.К.



Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехсвятская основная школа

Журкина Л.К.

« 17 января » 2021 г.



Возрастная группа 7-11 лет.	Выход блюда	Цена	белки	Жиры	углеводы	Энергетическая ценность
Завтрак:						
Омлет с молоком сливочным	100/50		17,7	14,6	11,1	222,5
Сей с курицей соевая заправка	150		5,1	9,1	34,2	244,5
Яблоки порционные	130		0,6	0,6	12,7	69,1
Обед:						
Суп с макаронными изделиями и картофелем	260		0,4	0,7	0,2	19,8
Шницель мясной	80		12,7	11,5	12,8	208,8
Желудок	150		3,5	4,6	16	145,5
Соус из смеси фруктов	280		0,6	0	39,4	124
Желе из фруктов	40		2,6	0,4	19,8	92
Желе фруктовое	40		2,6	0,4	19,8	92
Возрастная группа 12-18 лет.						
Завтрак:						
Омлет с молоком сливочным	150/50		15,2	14,6	89,3	552,4
Сей с курицей соевая заправка	130		0,2	0,1	10	40
Яблоки свежие порционные	130		0,6	0,6	12,7	69,1
Обед:						
Суп с макаронными изделиями и картофелем	260		0,1	0,7	10,2	135
Шницель мясной	100		15,9	14,4	16	261
Желудок	150		4,2	9,1	19,2	174,6
Соус из смеси фруктов	280		0,6	0	39,4	174
Желе из фруктов	40		2,6	0,2	10,3	52,4
Желе фруктовое	40		2,6	0,4	19,8	92

Повар Стасюк Сташенкова М.С.

Завхоз

Ермакова О.К.



Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехвятская основная школа

Журкина Л.К.

« 18 августа 2024 г.



Возрастная группа 7-11 лет.	Выход блюда	Цена	белки	Жиры	углеводы	Энергетическая ценность
Завтрак:						
Пшеница рубленая	80		11	6,2	74	130
Картофельное пюре	150		3,2	6,8	21,9	163,5
чай без сахара	200		0,04	0,01	0	0,3
кисель	20		1,3	7	11,9	115
Фитон йодированный	25		2	0,3	12,9	65,5
Обед:						
ошпаренный светлый порционный	60		0,4	0	2,2	11,6
картофельное пюре с	250		2,2	5,8	10,4	104,2
пюре	150		16,5	16,9	24,4	322
компот из смеси фруктов	200		0,4	0	49,6	142
Фитон	60		5,5	6,5	34,4	218
чай ржаной	20		1,3	0,2	9,9	46
Возрастная группа 12-18 лет.						
Завтрак:						
Пшеница рубленая	100		15,4	19,2	18	309,8
Картофельное пюре	180		3,8	8,2	26,3	196,2
чай без сахара	200		0,04	0,01	0	0,3
кисель	20		1,3	7	11,9	115
Фитон йодированный	25		2	0,3	12,9	65,5
Обед:						
ошпаренный светлый порционный	60		0,4	0	2,2	11,6
картофельное пюре с	250		2,2	5,8	10,4	104,2
пюре	150		16,5	16,9	24,4	322
компот из смеси фруктов	200		0,4	0	49,6	142
Фитон	60		5,5	6,5	34,4	218
чай ржаной	20		1,3	0,2	9,9	46

Повар Стану Сташенкова М.С.

Завхоз О.К. Ермакова О.К.



Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехсвятская основная школа Журкина Л.К.



« 19 января » 2024 г.

Возрастная группа 7-11 лет.	Выход блюда	Цена	белки	Жиры	углеводы	Энергетическая ценность
Завтрак:						
Омлет картофельный	150		18,6	27,9	2,7	340,5
Футерброу с маслом сливочным	15/25		4,9	4,5	12,9	113,3
Чай с сахаром	200/5		0,3	0,1	15,2	62
Обед:						
паштет свиной порционный	60		0,5	0,1	1,5	9,6
Тиссолевки картофельные	100		1,9	3,2	16	108
Птица тушенная в соусе	80		10,2	4,5	2,8	162,8
макаронные изделия отварные	150		5,1	9,1	34,2	244,5
Компот из фруктов	200		0,2	0,1	3,3	138
Желе из фруктов	25		2	0,3	12,9	65,5
мед растопленный	20		1,3	0,2	9,9	46
Возрастная группа 12-18 лет.						
Завтрак:						
Омлет картофельный	150		24,8	37,2	3,3	454
Футерброу с маслом сливочным	25/25		4,9	4,5	12,9	113,3
чай с сахаром	200/5		0,3	0,1	15,2	62
Обед:						
паштет свиной порционный	60		0,5	0,1	1,5	9,6
Тиссолевки картофельные	250		3,4	4	20	155
Птица тушенная в соусе	100		12,8	14,4	3,5	205,5
макаронные изделия отварные	180		6,1	10,9	4,1	295,4
Компот из фруктов	200		0,2	0,1	3,3	138
Желе из фруктов	25		2	0,3	12,9	65,5
мед растопленный	20		1,3	0,2	9,9	46

Повар Стелу Сташенкова М.С.

Завхоз Ермакова Ермакова О.К.