

Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехсвятская основная школа



« 26 февраля 2024 г. »

Возрастная группа 7-11 лет.	Выход блюда	Цена	белки	Жиры	углеводы	Энергетическая ценность
Завтрак:						
Каша гречневая молочная жидкая	150		6,5	6,8	52,5	318
Бутерброд с маслом сливочным	25/30		10	0	15	176,6
Молоко	200		4,9	5	32,5	190
Обед:						
Салат овощной порционный	60		0,2	0	0,5	2,8
Борщ из свеклы капуста картофельная и сметана	250		2,3	6,7	13,4	122,2
Котлета из мяса кур	80		14,9	11,4	13,6	216
Мисотвертки	150		3,8	6,4	38,9	228
Компот из смеси фруктов	200		0,2	0	35,4	142
Мед растопленный	10		1,3	0,2	9,9	46
Возрастная группа 12-18 лет.						
Завтрак:						
Каша гречневая молочная жидкая	200		5,5	10,1	39,5	272,7
Бутерброд с маслом сливочным	25/30		10	0	15	176,6
Молоко	200		4,9	5	32,5	190
Обед:						
Салат овощной порционный	60		0,2	0	0,5	2,8
Борщ из свеклы капуста картофельная и сметана	250		2,3	6,7	13,4	122,2
Котлета из мяса кур	180		18,6	14,3	17	270
Мисотвертки	180		4,6	8,3	46,7	273,6
Компот из смеси фруктов	200		0,2	0	35,4	142
Мед растопленный	10		1,3	0,2	9,9	46

Повар Стану Сташенкова М.С.

Завхоз [Signature] Ермакова О.К.

Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехсвятская основная школа



Журкина Л.К.

« 27 февраля » 2024 г.

Возрастная группа 7-11 лет.	Выход блюда	Цена	белки	Жиры	углеводы	Энергетическая ценность
Завтрак:						
мартеник миски с маляжками соусом	40/50		11,7	14,6	111	225,5
макаронки цуццини отборные	150		5,1	9,1	34,2	244,5
бутерброд с ветчиной	15/20		5	5	10,3	107
чай с сахаром лимонадом	200/15		0,3	0,1	15,2	62
Обед:						
супу свежий порционный	60		0,3	0	1,1	7,2
суп картошки с добавлением порха куриный	250		6,2	5,6	22,3	167
рыба и стейк	80		8,5	22,6	2,3	247,2
фасоля тушеная расквашеная	150		8,7	4,8	42,6	297
компот из смеси фруктов	200		0,2	0,1	3,3	138
мед ржаной	20		1,3	0,2	9,9	46
Возрастная группа 12-18 лет.						
Завтрак:						
мартеник миски с маляжками соусом	100/60		15,4	19,2	18	309,8
макаронки цуццини отборные	150		6,1	10,9	4,1	293,4
бутерброд с ветчиной	15/20		5	5	10,3	107
чай с сахаром лимонадом	200/15		0,3	0,1	15,2	62
Обед:						
супу свежий порционный	60		0,3	0	1,1	7,2
суп картошки с добавлением порха куриный	100		10,6	28,3	2,9	359
рыба и стейк	250		6,2	5,6	22,3	167
фасоля тушеная расквашеная	180		10,4	9,4	54,1	339,8
компот из смеси фруктов	100		0,2	0,1	3,3	138
мед ржаной	20		1,3	0,2	9,9	46

Повар Итау Сташенкова М.С.

Завхоз [Signature] Ермакова О.К.

Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехсвятская основная школа

Журкина Л.К.

« 28 февраля » 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
чай с печеньем сахарным	150		5,1	9,8	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
Каша гречневая	80		12,7	11,5	12,8	208,8
Чай сладкий	150		3,5	4,6	16	145,5
Фрукты и ягоды	200		0,6	0	39,4	124
Компот из фруктов	40		2,6	0,4	19,8	92
Чай сладкий	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
чай с печеньем сахарным	150		0,2	0,1	10	40
Яблоки 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
Каша гречневая	120		15,9	14,4	16	261
Чай сладкий	150		4,2	9,1	19,2	174,6
Фрукты и ягоды	200		0,6	0	39,4	174
Компот из фруктов	40		2,6	0,2	10,3	52,4
Чай сладкий	40		2,6	0,4	19,8	92

Повар Стасюк Сташенкова М.С.

Завхоз [Signature] Ермакова О.К.

Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехсвятская основная школа

Журкина Л.К.

« 29 февраля » 2024 г.



Возрастная группа 7-11 лет.	Выход блюда	Цена	белки	Жиры	углеводы	Энергетическая ценность
Завтрак:						
Четвертая рубка	80		1,1	6,2	7,4	130
Картофельное пюре	150		3,2	6,8	21,9	163,5
чай без сахара	200		0,04	0,01	0	0,3
печенье	20		1,3	7	11,9	115
Биток гидролизованный	25		2	0,3	12,9	65,5
Обед:						
супец светлый порционный	60		0,4	0	2,2	11,6
картофель и сметаной	250		2,2	5,8	10,4	104,2
плов	150		16,5	16,9	24,4	322
компот из смеси фруктов	200		0,4	0	49,6	142
фрукты	60		5,5	6,5	34,4	218
либ ржаной	20		1,3	0,2	9,9	46
Возрастная группа 12-18 лет.						
Завтрак:						
Четвертая рубка	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
печенье	20		1,3	7	11,9	115
Биток гидролизованный	25		2	0,3	12,9	65,5
Обед:						
супец светлый порционный	60		0,4	0	2,2	11,6
картофель и сметаной	250		2,2	5,8	10,4	104,2
плов	150		2,2	22,5	32,5	429
компот из смеси фруктов	200		0,4	0	49,6	142
фрукты	60		5,5	6,5	34,4	218
либ 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.

« 1 марта » 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
Тиссолевник Ленинградский	200		1,9	3,2	16	108
Птица тушкованная в соусе	80		10,2	11,5	2,8	162,8
макаронные изделия отварные	150		5,1	9,1	34,2	244,5
Паштет 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	200		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
Тиссолевник Ленинградский	250		3,4	4	20	155
Птица тушкованная в соусе	100		12,8	14,4	3,5	205,5
макаронные изделия отварные	180		6,1	10,9	4,1	295,4
Паштет 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.