

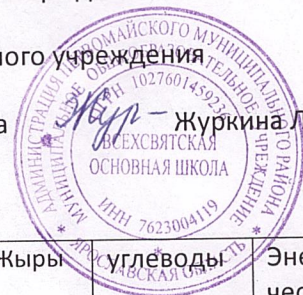
Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехсвятская основная школа

Журкина Л.К.

« 5 серебряная » 2023 г.



Возрастная группа 7-11 лет.	Выход блюда	Це- на	белки	Жиры	углеводы	Энергети- ческая ценность
Завтрак:						
Паштет рисовый с маслом сливочным	150.		3,4	7,3	29,6	198,4
Бутерброд с сыром	25/10		10	8	1,5	176,6
Бисквит шоколадный	20		16	0,2	10,3	52,4
Макао с мороженым	100		4,9	5	32,5	190
Обед:						
Омлет свиной порционный	60.		0,4	0,1	1,3	8,4
Суп картофельный с овощами	250.		6,2	5,6	22,3	167
Аппетизер мясной	80.		12,7	11,5	12,8	208,8
Мясные котлеты с овощами	150.		3,1	9,1	34,2	244,5
Компот из свежих фруктов	100		0,4	0	49,2	142
Чай зеленый	30		2	0,3	14,9	69
Возрастная группа 12-18 лет.						
Завтрак:						
Паштет рисовый с маслом сливочным	150		4,5	9,7	39,5	164,5
Бутерброд с сыром	25/10		10	8	1,5	176,6
Бисквит шоколадный	20		16	0,2	10,3	52,4
Макао с мороженым	100		4,9	5	32,5	190
Обед:						
Омлет свиной порционный	60.		0,4	0,1	1,3	8,4
Суп картофельный с овощами	250.		6,2	5,6	22,3	167
Аппетизер мясной	100		15,9	14,4	16	261
Мясные котлеты с овощами	180.		6,1	10,9	41	293,4
Компот из свежих фруктов	200		0,4	0	49,6	142
Чай зеленый	30.		2	0,3	14,9	69

Повар Стану Сташенкова М.С.

Завхоз

Ермакова О.К.

Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехсвятская основная школа

Журкина Л.К.

« 6 » февраля 2024 г.



Возрастная группа 7-11 лет.	Выход блюда	Це- на	белки	Жиры	углеводы	Энергети- ческая ценность
Завтрак:						
Помидоры и мясо кур	80		34	13	29,6	198,9
Пармезанское пюре	150		32	6,8	21,9	165,5
Чай с сахаром и лимонадом	200/5		0,3	0,1	15,2	62
Батон шоколадный	20		1,6	0,2	10,3	52,4
Обед:						
Суп с овощами и картофелем	60		0,4	0	2,2	11,6
Суп картофельный с мясом	250/5		5	3,3	20,5	132,6
Пюре из картофеля	80		10,9	10,9	3,2	156
Чай с сахаром	150		3,8	0,1	38,9	228
Батон шоколадный	20		1,6	0,2	10,3	52,4
Мед растопленный	20		1,3	0,2	9,9	46
Фруктовый салат	200		0,6	0	31,4	124
Возрастная группа 12-18 лет.						
Завтрак:						
Помидоры и мясо кур	100		18,6	14,3	17	270
Пармезанское пюре	180		5,8	8,2	26,3	196,2
Чай с сахаром и лимонадом	200/5		0,3	0,1	15,2	62
Батон шоколадный	20		1,6	0,2	10,3	52,4
Обед:						
Суп с овощами и картофелем	60		0,4	0	2,2	11,6
Суп картофельный с мясом	250/5		5	3,3	20,5	132,6
Пюре из картофеля	100		13,6	13,6	4	195
Чай с сахаром	180		4,6	7,3	46,9	273
Батон шоколадный	20		1,6	0,2	10,3	52,4
Мед растопленный	20		1,3	0,2	9,9	46
Фруктовый салат	200		0,6	0	31,4	124

Повар Стасю Сташенкова М.С.

Завхоз Ермакова О.К.

Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехсвятская основная школа

« 4 февраля » 2021 г.



Возрастная группа 7-11 лет.	Выход блюда	Це- на	белки	Жиры	углеводы	Энергети- ческая ценность
Завтрак:						
Запеканка творожная с молоком сгущенным	150/50		30,2	17,9	51,5	496
Чай без сахара	200		0,04	0,01	0	0,3
Ватоподжированный	10		1,6	0,2	10,3	52,4
Обед:						
Порridge светлый порционный	60		0,3	0	0,7	4
Борщ из свеклы капуста с карто- шкой и сметаной	250		2,3	6,7	13,4	122,2
Мертвицы каша с томатным соусом	50/30		1,7	9,6	9	154,9
Паштет говяжий расквашенный	150		8,7	7,8	42,6	297
Омлет картофельный	40		2,6	0,4	19,8	92
Ватоподжированный	200		0,2	0,1	3,3	138
Возрастная группа 12-18 лет.						
Завтрак:						
Запеканка творожная с молоком сгущенным	150/50		30,2	17,9	51,9	496
Чай без сахара	200		0,04	0,01	0	0,3
Ватоподжированный	10		1,6	0,2	10,3	52,4
Обед:						
Порridge светлый порционный	60		0,3	0	0,7	4
Борщ из свеклы капуста с карто- шкой и сметаной	250		2,3	6,7	13,4	122,4
Мертвицы каша с томатным соусом	100/60		1,5	19,2	18	309,8
Паштет говяжий расквашенный	180		10,7	9,4	51,1	334,8
Омлет картофельный	40		2,6	0,4	19,8	92
Ватоподжированный	200		0,2	0,1	3,3	138

Повар Стелу Сташенкова М.С.

Завхоз

Ермакова О.К.

Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехсвятская основная школа

« 8 февраля » 2024 г.



Возрастная группа 7-11 лет.	Выход блюда	Це- на	белки	Жиры	углеводы	Энергети- ческая ценность
Завтрак:						
Фиточес и миски	80		127	115	128	2088
миски с курицей и овощами	150		51	91	342	2445
Бутерброд с сыром	15/10		5	5	103	107
чай с сахаром	200		02	01	15	60
Обед:						
суп с курицей и овощами	40		04	01	15	106
суп с картофелем и овощами	100		46	46	164	1218
Курица и овощи	175		128	107	152	208
Пюре из картофеля	100		04	0	446	142
чай с сахаром	30		2	03	149	69
Булочки	50		33	42	205	160
Возрастная группа 12-18 лет.						
Завтрак:						
Фиточес и миски	100		159	144	16	261
миски с курицей и овощами	160		61	109	41	2934
Бутерброд с сыром	15/10		5	5	103	107
чай с сахаром	200		02	01	15	60
Обед:						
суп с курицей и овощами	40		04	01	15	106
суп с картофелем и овощами	250		56	58	205	1523
Курица и овощи	250		183	153	218	2947
Пюре из картофеля	100		04	0	446	142
чай с сахаром	30		2	03	149	69
Булочки	50		33	42	205	160

Повар Стасю Сташенкова М.С.

Завхоз О.К. Ермакова О.К.

Утверждаю:

Руководитель образовательного учреждения

Всехсвятская основная школа

«9 февраля» 2024 г.



Возрастная группа 7-11 лет.	Выход блюда	Це- на	белки	Жиры	углеводы	Энергети- ческая ценность
Завтрак:						
Блинчики с сметаной	150		6,2	6,8	52,5	318
Йогурт фруктовый	125		3,5	3,1	14,3	112,5
Чай с сахаром	200		0,2	0,1	10	40
Обед:						
Суп куриный с овощами	60		0,2	0	0,5	2,8
Суп картофельный с сметаной	200		2,7	7,7	8,6	89,2
Пюре картофельное	80		4	5,7	8,9	118,4
Пюре картофельное	150		3,2	6,8	21,9	163,5
Компот из смеси фруктов	200		0,2	0	35,4	142
Фруктовый	50		3,7	6,3	2,2	159
Чай с сахаром	20		1,3	0,2	9,9	46
Возрастная группа 12-18 лет.						
Завтрак:						
Блинчики с сметаной	225		9,3	10,2	78,8	477
Йогурт фруктовый	125		3,5	3,1	14,3	112,5
Чай с сахаром	200		0,2	0,1	10	40
Обед:						
Суп куриный с овощами	60		0,2	0	0,5	2,8
Суп картофельный с сметаной	250		4,9	6,5	9,6	111,5
Пюре картофельное	160		1,4	11,4	17,8	236,8
Пюре картофельное	180		3,8	8,2	26,3	196,2
Компот из смеси фруктов	200		0,2	0	35,4	142
Фруктовый	50		3,7	6,3	2,2	159
Чай с сахаром	20		1,3	0,2	9,9	48

Повар В.М.Ш. Сташенкова М.С.

Завхоз О.К.Ермакова Ермакова О.К.