

ООО «Переменка»

Школа (лицей, гимназия) № 24

07

12

Меню с _____ по _____ октября 2024 г.

Отдельных категорий обучающихся (завтрак)
из расчета 81-20 руб. на одного ребенка в день

Рацион	Выход гр, мл, шт	Энергет. ценность ккал	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Цена
Дата 07.10.2024						
Каша молочная пшеничная с/м/с	200	328,0	18,2	18,8	47,4	23-08
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 0,110 гр	1 шт	147,0	0,2	0,3	9,8	51-84
Итого		590,9	20,9	19,4	83,7	81-20
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 08.10. 2024						
Овощи свежие порционно Помидор	18					7-72
Чахохбили из птицы	90	242,0	12,8	12,9	17,4	47-09
Рис отварной рассыпчатый	150	228,0	3,8	6,1	38,6	21-55
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	2-16
Итого		585,9	19,1	19,3	87,0	81-20
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 09.10.2024						
Овощи свежие порционно Огурец	13					5-53
Плов с птицей	250	470,0	17,3	19,6	56,7	70-83
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	2-16
Итого		585,9	19,8	19,9	83,2	81-20
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 10.10. 2024						
Запеканка из творога с морковью, со сгущенным молоком	150/30	472,0	17,0	19,2	56,9	71-40
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
Итого		587,9	19,5	19,5	83,4	81-20
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

Дата	11.10.2024						
Каша молочная сливочным	манная с маслом	200	359,0	14,2	7,8	52,4	24-51
Сыр порционнo		13	38,0	2,5	4,0	2,0	9-80
Масло сливочное		10	75,0	0,1	8,2	0,1	11-63
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 кулинарное	кондитерское или						25-46
Итого			587,9	19,6	20,3	81,0	81-20
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир							

Дата	12.10.2024						
Каша молочная	кукурузная с м/сл.	200	359,0	14,2	7,8	52,4	26-87
Сыр порционнo		20	38,0	2,5	4,0	2,0	15-32
Масло сливочное		10	75,0	0,1	8,2	0,1	11-53
Какао		200	150,6	5,8	3,8	29,4	23-88
Батон		30	57,9	2,3	0,3	11,5	3-60
Итого			589,5	22,9	22,1	85,4	81-20
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир							

ООО «Переменка»

Школа (лицей, гимназия) № 29



07 12
 Меню с _____ по _____ октября 2024 г.
 Отдельных категорий обучающихся (обед)
 из расчета 99-50 рублей на одного ребенка в день

Рацион	Выход гр, мл, шт	Энергет. ценность ккал	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Цена
Дата 07.10. 2024						
Овощи свежие порционно Огурец	13					5-79
Суп картофельный с бобовыми	200	167,0	4,5	5,9	15,8	9-70
Шницель из говядины	90*	222,0	14,4	15,1	13,7	56-63
Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	13-13
Компот из изюма	200	120,0	0,6	0,0	25,4	11-37
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-88
Итого		823,0	30,4	28,0	117,3	99-50
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 08.10. 2024						
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	168,0	2,4	4,6	14,1	13-23
Чахохбили из птицы	90 ^{СК}	199,0	12,4	16,6	12,4	47-09
Рис отварной рассыпчатый	165	228,0	3,8	6,1	38,6	23-35
Компот из ягодно-фруктовой смеси (вишня)	200	135,0	0,5	0,0	34,0	12-95
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-88
Итого		824,0	22,3	27,7	118,4	99-50
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 09.10.2024						
Овощи свежие порционно Огурец	15					6-62
Рассольник со сметаной	200	172,0	3,1	4,3	14,1	20-07
Котлета «Здоровье» (курица)	90	229,0	15,9	17,9	18,9	50-58
Макаронные изделия отварные	150	200,5	5,5	5,0	34,9	11-73
Компот из сухофруктов	200	127,0	0,2	0,0	32,8	7-62
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-88
Итого		822,5	27,9	27,6	120,0	99-50
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

Дата	10.10. 2024						
Овощи свежие порционно	33						14-76
Помидор							
Суп с клецками	200	263,0	4,4	4,6	20,7		10-65
Тефтели рыбные (минтай)	125	206,0	17,0	17,6	22,7		34-65
Картофельное пюре	150	156,0	3,3	5,6	22,3		25-80
Кисель плодово-ягодный	200	119,0	0,0	0,0	30,6		10-76
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3		2-88
Итого		838,0	27,9	28,2	115,6		99-50
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир							
Дата	11.10. 2024						
Ши из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	177,5	1,9	6,4	19,8		15-31
Плов с птицей	250	415,0	20,3	19,6	55,7		70-83
Компот из лимона	200	133,0	0,5	0,0	34,0		9-50
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	25/30	94,0	3,2	0,4	19,3		3-86
Итого		819,5	25,6	26,4	128,8		99-50
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир							
Дата	12.10. 2024						
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	227,0	5,4	4,8	25,5		13-21
Жаркое «по-домашнему» (курица)	250	388,7	19,7	22,5	41,3		69-72
Кисель плодово-ягодный	200	119,0	0,0	0,0	30,6		10-76
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	40/40	94,0	3,2	0,4	19,3		5-81
Итого		828,7	28,3	27,7	116,7		99-50
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир							