

ООО «Переменка»

Школа (лицей, гимназия) № 24

14

19

Меню с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ апреля 2025 г.

Отдельные категории обучающихся (1 смена) из расчета 90-00 руб. на одного ребенка в день

Рацион	Выход гр, мл, шт	Энергет. ценность ккал	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Цена
Дата 14.04.2025						-
Каша молочная рисовая с м/с	200	328,0	18,2	18,8	47,4	34-77
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	3-38
Хлеб пшеничный	60	57,9	2,3	0,3	11,5	4-92
Фрукт Мандарин 1 шт	100	147,0	0,2	0,3	9,8	46-93
Итого		590,9	20,9	19,4	83,7	90-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 15.04. 2025						
Овощи свежие порционно	16					8-64
Огурец						
Фрикадельки (курица)	90	252,0	12,8	13,9	17,4	47-80
Рис отварной рассыпчатый	150	228,0	3,8	6,1	38,6	25-26
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	3-38
Хлеб пшеничный	60	57,9	2,3	0,3	11,5	4-92
Итого		595,9	19,1	20,3	82,5	90-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 16.04.2025						
Запеканка из творога с морковью, со сгущенным молоком	150/20	422,0	17,0	19,2	44,9	62-38
Желе из брусники, клюквы	100	50,0	1,0	0,0	12,0	14-48
Чай с сахаром, лимоном	200/7	58,0	0,2	0,0	15,0	6-22
Хлеб пшеничный	85	57,9	2,3	0,3	11,5	6-92
Итого		587,9	20,5	19,5	83,4	90-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 17.04. 2025						
Каша молочная пшеничная с м/с	200	359,0	14,2	7,8	54,4	28-46
Сыр порционно	22	38,0	2,5	4,0	2,0	22-59
Масло сливочное	10	75,0	0,1	8,2	0,1	15-08
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	3-38
Хлеб пшеничный	70	57,9	2,3	0,3	11,5	5-74
Печенье песочное	20					14-75
Итого		587,9	19,3	20,3	83,0	90-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

Дата	18.04. 2025						
Азу (курица)	250	470,0	17,3	19,6	56,7	79-27	
Чай с сахаром, лимоном	200/5	58,0	0,2	0,0	15,0	5-81	
Хлеб пшеничный	60	57,9	2,3	0,3	11,5	4-92	
Итого		585,9	19,8	19,9	83,2	90-00	
Количество учащих							
Директор							
Повар-бригадир							
Дата	19.04. 2025						
Овощи свежие порционн. Огурец	23					11-74	
Картофель, тушеный с курицей	250	469,8	17,7	19,5	56,3	69-96	
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	3-38	
Хлеб пшеничный	60	57,9	2,3	0,3	11,5	4-92	
Итого		585,7	20,2	19,8	82,8	90-00	
Количество учащих							
Директор							
Повар-бригадир							

ООО «Переменка»

Школа (лицей, гимназия) № 24

14

19

Меню с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ апреля 2025 г.

Отдельные категории обучающихся (2 смена) из расчета 110-00 рублей на одного ребенка в день

Рацион	Выход гр, мл, шт	Энергет. ценность ккал	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Цена
<b>Дата 14.04. 2025</b>						
Овощи свежие Огурец	27					13-53
Суп картофельный с бобовыми	200	167,0	4,5	5,9	15,8	12-34
Шницель из курицы	90	222,0	11,4	15,1	13,7	48-64
Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	14-31
Компот из изюма	200	120,0	0,6	0,0	25,4	11-34
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	120	94,0	3,2	0,4	19,3	9-84
<b>Итого</b>		<b>823,0</b>	<b>27,4</b>	<b>28,0</b>	<b>117,3</b>	<b>110-00</b>
<b>Количество учащихся</b>						
<b>Директор</b>						
<b>Повар-бригадир</b>						
<b>Дата 15.04. 2025</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	168,0	2,4	4,6	14,1	16-09
Фрикадельки (курица)	90	202,0	17,8	15,9	12,4	47-80
Рис отварной рассыпчатый	160	228,0	3,8	6,1	38,6	27-05
Компот из лимона	200	135,0	0,5	0,0	34,0	9-22
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	120	94,0	3,2	0,4	19,3	9-84
<b>Итого</b>		<b>827,0</b>	<b>27,7</b>	<b>27,0</b>	<b>118,4</b>	<b>110-00</b>
<b>Количество учащихся</b>						
<b>Директор</b>						
<b>Повар-бригадир</b>						
<b>Дата 16.04.2025</b>						
Рассольник со сметаной (перловка)	200	172,0	3,1	4,3	14,1	25-27
Котлета «Здоровье» (курица)	90	229,0	15,9	17,9	18,9	51-86
Макаронные изделия отварные	180	200,5	5,5	5,0	34,9	16-41
Компот из сухофруктов	200	127,0	0,2	0,0	32,8	7-59
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	120	94,0	3,2	0,4	19,3	9-84
<b>Итого</b>		<b>822,5</b>	<b>27,9</b>	<b>27,6</b>	<b>120,0</b>	<b>110-00</b>
<b>Количество учащихся</b>						
<b>Директор</b>						
<b>Повар-бригадир</b>						
<b>Дата 17.04. 2025</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	187,5	1,9	6,4	19,8	15-79
Тефтели рыбные (минтай)	125	236,0	19,0	15,6	23,7	42-21
Картофельное пюре	170	156,0	3,3	5,6	22,3	34-35
Кисель плодово-ягодный	200	139,0	0,0	0,0	31,6	11-69
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	120	94,0	3,2	0,4	19,3	9-84
<b>Итого</b>		<b>812,5</b>	<b>27,4</b>	<b>28,0</b>	<b>116,7</b>	<b>110-00</b>
<b>Количество учащихся</b>						
<b>Директор</b>						
<b>Повар-бригадир</b>						

Дата	18.04. 2025						
Суп с клецками	200	173,0	4,4	6,6	20,7	14-21	
Азу (курица)	250	425,0	20,3	19,6	45,7	79-27	
Компот из апельсинов	200	133,0	0,5	0,0	34,0	6-48	
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	122	94,0	3,2	0,4	19,3	10-04	
<b>Итого</b>		<b>825,0</b>	<b>28,4</b>	<b>26,6</b>	<b>109,7</b>	<b>110-00</b>	
<b>Количество учащихся</b>							
<b>Директор</b>							
<b>Повар-бригадир</b>							
Дата	19.04. 2025						
Овощи свежие порционн Огурец	27					13-53	
Суп картофельный с бобовыми	200	167,0	4,5	5,9	15,8	12-34	
Шницель из курицы	90	222,0	11,4	15,1	13,7	48-64	
Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	14-31	
Компот из изюма	200	120,0	0,6	0,0	25,4	11-34	
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	120	94,0	3,2	0,4	19,3	9-84	
<b>Итого</b>		<b>823,0</b>	<b>27,4</b>	<b>28,0</b>	<b>117,3</b>	<b>110-00</b>	
<b>Количество учащихся</b>							
<b>Директор</b>							
<b>Повар-бригадир</b>							

ООО «Переменка»

Школа (лицей, гимназия) № 24

14

19

Меню с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ апреля 2025 г.

обучающихся из многодетных семей, доход семьи которой ниже 1,5 величины прожиточного минимума (1 смена) из расчета 90-00 руб. на одного ребенка в день

Рацион	Выход гр, мл, шт	Энергет. ценность ккал	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Цена
Дата 14.04.2025						
Каша молочная рисовая с м/с	200	328,0	18,2	18,8	47,4	34-77
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	3-38
Хлеб пшеничный	60	57,9	2,3	0,3	11,5	4-92
Фрукт Мандарин 1 шт	100	147,0	0,2	0,3	9,8	46-93
Итого		590,9	20,9	19,4	83,7	90-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 15.04. 2025						
Овощи свежие порционно	16					8-64
Огурец						
Фрикадельки (курица)	90	252,0	12,8	13,9	17,4	47-80
Рис отварной рассыпчатый	150	228,0	3,8	6,1	38,6	25-26
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	3-38
Хлеб пшеничный	60	57,9	2,3	0,3	11,5	4-92
Итого		595,9	19,1	20,3	82,5	90-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 16.04.2025						
Запеканка из творога с морковью, со сгущенным молоком	150/20	422,0	17,0	19,2	44,9	62-38
Желе из брусники, клюквы	100	50,0	1,0	0,0	12,0	14-48
Чай с сахаром, лимоном	200/7	58,0	0,2	0,0	15,0	6-22
Хлеб пшеничный	85	57,9	2,3	0,3	11,5	6-92
Итого		587,9	20,5	19,5	83,4	90-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 17.04. 2025						
Каша молочная пшеничная с м/с	200	359,0	14,2	7,8	54,4	28-46
Сыр порционно	22	38,0	2,5	4,0	2,0	22-59
Масло сливочное	10	75,0	0,1	8,2	0,1	15-08
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	3-38
Хлеб пшеничный	70	57,9	2,3	0,3	11,5	5-74
Печенье песочное	20					14-75
Итого		587,9	19,3	20,3	83,0	90-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

Дата	18.04. 2025						
Азу (курица)	250	470,0	17,3	19,6	56,7	79-27	
Чай с сахаром, лимоном	200/5	58,0	0,2	0,0	15,0	5-81	
Хлеб пшеничный	60	57,9	2,3	0,3	11,5	4-92	
Итого		585,9	19,8	19,9	83,2	90-00	
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир	<i>З.С.</i>						
Дата	19.04. 2025						
Овощи свежие порционн. Огурец	23					11-74	
Картофель, тушеный с курицей	250	469,8	17,7	19,5	56,3	69-96	
Чай с сахаром	200	58,0	0,2	0,0	15,0	3-38	
Хлеб пшеничный	60	57,9	2,3	0,3	11,5	4-92	
Итого		585,7	20,2	19,8	82,8	90-00	
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир	<i>З.С.</i>						

ООО «Переменка»

Школа (лицей, гимназия) № 18

Меню с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ апреля 2025 г.

обучающихся из многодетных семей, доход семьи которой ниже 1,5 величины прожиточного минимума (2 смена) из расчета 110-00 рублей на одного ребенка в день

Рацион	Выход гр, мл, шт	Энергет. ценность ккал	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Цена
<b>Дата 14.04. 2025</b>						
Овощи свежие Огурец	27					13-53
Суп картофельный с бобовыми	200	167,0	4,5	5,9	15,8	12-34
Шницель из курицы	90	222,0	11,4	15,1	13,7	48-64
Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	14-31
Компот из изюма	200	120,0	0,6	0,0	25,4	11-34
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	120	94,0	3,2	0,4	19,3	9-84
<b>Итого</b>		<b>823,0</b>	<b>27,4</b>	<b>28,0</b>	<b>117,3</b>	<b>110-00</b>
<b>Количество учащихся</b>						
<b>Директор</b>						
<b>Повар-бригадир</b>						
<b>Дата 15.04. 2025</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	168,0	2,4	4,6	14,1	16-09
Фрикадельки (курица)	90	202,0	17,8	15,9	12,4	47-80
Рис отварной рассыпчатый	160	228,0	3,8	6,1	38,6	27-05
Компот из лимона	200	135,0	0,5	0,0	34,0	9-22
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	120	94,0	3,2	0,4	19,3	9-84
<b>Итого</b>		<b>827,0</b>	<b>27,7</b>	<b>27,0</b>	<b>118,4</b>	<b>110-00</b>
<b>Количество учащихся</b>						
<b>Директор</b>						
<b>Повар-бригадир</b>						
<b>Дата 16.04.2025</b>						
Рассольник со сметаной (перловка)	200	172,0	3,1	4,3	14,1	25-27
Котлета «Здоровье» (курица)	90	229,0	15,9	17,9	18,9	51-86
Макаронные изделия отварные	180	200,5	5,5	5,0	34,9	16-41
Компот из сухофруктов	200	127,0	0,2	0,0	32,8	7-59
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	120	94,0	3,2	0,4	19,3	9-84
<b>Итого</b>		<b>822,5</b>	<b>27,9</b>	<b>27,6</b>	<b>120,0</b>	<b>110-00</b>
<b>Количество учащихся</b>						
<b>Директор</b>						
<b>Повар-бригадир</b>						
<b>Дата 17.04. 2025</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	187,5	1,9	6,4	19,8	15-79
Тефтели рыбные (минтай)	125	236,0	19,0	15,6	23,7	42-21
Картофельное пюре	170	156,0	3,3	5,6	22,3	34-35
Кисель плодово-ягодный	200	139,0	0,0	0,0	31,6	11-69
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	120	94,0	3,2	0,4	19,3	9-84
<b>Итого</b>		<b>812,5</b>	<b>27,4</b>	<b>28,0</b>	<b>116,7</b>	<b>110-00</b>
<b>Количество учащихся</b>						
<b>Директор</b>						
<b>Повар-бригадир</b>						

Дата	18.04. 2025						
Суп с клецками	200	173,0	4,4	6,6	20,7	14-21	
Азу (курица)	250	425,0	20,3	19,6	45,7	79-27	
Компот из апельсинов	200	133,0	0,5	0,0	34,0	6-48	
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	122	94,0	3,2	0,4	19,3	10-04	
<b>Итого</b>		<b>825,0</b>	<b>28,4</b>	<b>26,6</b>	<b>109,7</b>	<b>110-00</b>	
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир							
Дата	19.04. 2025						
Овощи свежие порционно Огурец	27					13-53	
Суп картофельный с бобовыми	200	167,0	4,5	5,9	15,8	12-34	
Шницель из курицы	90	222,0	11,4	15,1	13,7	48-64	
Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	14-31	
Компот из изюма	200	120,0	0,6	0,0	25,4	11-34	
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	120	94,0	3,2	0,4	19,3	9-84	
<b>Итого</b>		<b>823,0</b>	<b>27,4</b>	<b>28,0</b>	<b>117,3</b>	<b>110-00</b>	
Количество учащихся							
Директор							
Повар-бригадир							