

Утверждаю:

Организатор питания ИП Комарова А.А.

Утверждаю:

Директор МБОУ _____

_____ 2022 г. (1 день)

Меню по столовой МБОУ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Обед</u>						
6,2	5,6	22,3	164,4	250/10	Суп картофельный с горохом с курицей	13-40
16,7	9,1	4,5	166,7	65/25	Куры тушеные в соусе	29-70
6,3	4,5	38,8	220,9	180	Каша пшеничная	7-27
1	0,4	2,3	16,8	40	Соленья в ассортименте	5-60
7,34	2,1	45,9	231,86	50	Хлеб пшеничный	3-25
0,6	0,02	30,4	124,18	200	Компот из смеси сухофруктов	5-78
38,14	21,72	144,2	924,84			65=
<u>дополнительное</u>						
1,70	4,85	6,69	77,21	250/25	Суп картофельный с горохом с курицей	13-41
17,18	15,75	28,55	324,68	200	Плов из птицы	35-21
0,52	2,34	2,21	31,98	50	Икра кабачковая	7-35
0,95	0,12	5,88	28,2	50	Хлеб пшеничный	3-25
0,14	0,04	27,30	110,12	200	Компот из смеси сухофруктов	5-78
20,49	23,10	70,63	572,19			65=

Ответственный по питанию _____

Повар _____

Медсестра _____

Утверждаю:

Организатор питания ИП Комарова А.А.

Утверждаю:

Директор МБОУ _____

_____ 2022 г. (2 день)

Меню по столовой МБОУ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Обед</u>						
1,75	4,87	8,47	84,71	250	<i>Щи из капусты свежей с картофелем</i>	8-14
6,5	4,4	7,6	96	60	<i>Котлеты (биточки) рыбные</i>	37-25
3,64	5,37	36,7	209,69	150	<i>Рис отварной</i>	6-67
1,86	0,12	3,9	24,12	30	<i>Икра кабачковая</i>	4-41
7,34	2,1	45,9	231,86	30	<i>Хлеб пшеничный</i>	1-95
0,6	0,09	17,3	72,41	200	<i>Компот из свежих фруктов</i>	6-58
21,69	16,95	119,87	718,79			65=
<u>дополнительное</u>						
5,47	5,25	16,28	134,25	250	<i>Щи из капусты свежей с картофелем</i>	8-45
20,8	5,33	18,5	205,17	200	<i>Жаркое по-домашнему</i>	42-01
0,95	0,12	5,88	28,2	30	<i>Соленья в ассортименте</i>	4-71
1,86	0,12	3,9	24,12	50	<i>Хлеб пшеничный</i>	3-25
0,36	0,36	18	90	200	<i>Компот из свежих фруктов</i>	6-58
29,44	11,18	62,56	481,74			65=

Ответственный по питанию _____

Повар _____

Медсестра _____

Утверждаю:

Организатор питания ИП Комарова А.А.

Утверждаю:

Директор МБОУ _____

_____ 2022 г. (3 день)

Меню по столовой МБОУ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			
<u>Обед</u>						
2,6	5,3	14,3	115,3	250/25	Суп крестьянский с курицей	8-36
12,4	9,2	12,5	182,4	70	Котлеты по хлыновски	38-65
5,68	4,36	27,25	170,96	150	Макаронные изделия отварные с маслом	6-09
1	0,4	2,3	16,8	30	Соленья в ассортименте	4-71
7,34	2,1	45,9	231,86	40	Хлеб пшеничный	2-60
0,2	0,04	27,3	110,36	200	Кисель из яблок	4-59
29,22	21,4	129,55	827,68			65=
<u>дополнительное</u>						
4,82	4,90	12,72	114,26	250	Суп крестьянский с курицей	8-36
8,87	7,44	5,78	125,6	70/25	Гуляш из филе кур	37-44
4,08	6,40	27,20	182,72	180	Рис отварной	8-10
1	0,4	2,3	16,8	15	Горошек зеленый консервированный	3-23
0,95	0,12	5,88	28,2	50	Хлеб пшеничный	3-25
0,14	0,04	27,30	110,12	200	Кисель из яблок	4-62
19,86	19,30	81,18	577,7			65=

Ответственный по питанию _____

Повар _____

Медсестра _____

Утверждаю:

Организатор питания ИП Комарова А.А.

Утверждаю:

Директор МБОУ _____

_____ 2022 г. (4 день)

Меню по столовой МБОУ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			

Обед

1,8	5,2	16,4	119,6	250	<i>Суп картофельный с рисом</i>	9-14
20	10	24	266	150	<i>Жаркое по-домашнему</i>	43-07
0,8	5	1,79	55,36	35	<i>Салат из квашеной капусты</i>	5-09
7,34	2,1	45,9	231,86	40	<i>Хлеб пшеничный</i>	2-60
0,6	0,02	30,4	124,18	200	<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	5-10
30,54	22,32	118,49	797			65=

дополнительное

3,80	4,90	14,30	116,50	250	<i>Суп картофельный с макаронами</i>	9-28
15,37	15,99	18,03	277,51	85/25	<i>Куры тушеные в соусе</i>	34-29
4,17	3,59	23,18	162	180	<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	13-08
0,95	0,12	5,88	28,2	50	<i>Хлеб пшеничный</i>	3-25
0,14	0,04	27,30	110,12	200	<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	5-10
24,43	24,64	88,69	694,33			65=

Ответственный по питанию _____

Повар _____

Медсестра _____

Утверждаю:

Организатор питания ИП Комарова А.А.

Утверждаю:

Директор МБОУ _____

2022 г. (5 день)

Меню по столовой МБОУ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			
<u>Обед</u>						
1,52	5,4	8,6	89,08	250	Борщ с капустой и картофелем	11-83
13,35	7,19	6,01	142,15	75	Рыба тушеная в томате с овощами	30-48
3,64	5,37	36,7	209,69	160	Рис отварной	7-04
1,86	0,12	3,9	24,12	30	Горошек зеленый консервированный	6-47
7,34	2,1	45,9	231,86	40	Хлеб пшеничный	2-60
0,6	0,09	17,3	72,41	200	Компот из свежих фруктов	6-58
28,31	20,27	118,41	769,31			65=
<u>дополнительное</u>						
5,47	5,25	16,28	134,25	250	Борщ с капустой и картофелем	11-68
13,27	13,81	15,57	239,56	93	Куры отварные	29-72
4,00	3,94	27,19	160,67	180	Пюре картофельное	13-77
0,95	0,12	5,88	28,2	50	Хлеб пшеничный	3-25
0,13	0,04	27,30	110,08	200	Компот из свежих фруктов	6-58
23,82	23,16	92,22	672,76			65=

Ответственный по питанию _____

Повар _____

Медсестра _____

Утверждаю:

Организатор питания ИП Комарова А.А.

Утверждаю:

Директор МБОУ _____

_____ 2022 г. (6 день)

Меню по столовой МБОУ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			
<u>Обед</u>						
2,9	3,4	21	141	250	Суп картофельный с макаронами на курином бульоне	9-83
12,9	6,3	32,2	243	200	Плов с мясом	40-57
0	0	0	0	40	Соленья в ассортименте	6-22
3,04	0,3	19,4	94,4	40	Хлеб пшеничный	2-60
0,6	0	31,4	124	200	Компот из смеси сухофруктов	5-78
19,44	10	104	602,4			65=

дополнительное

2,9	3,4	21	141	250	Суп картофельный с макаронами на курином бульоне	9-90
13,4	6,7	12,3	163	78	Котлеты рубленые из птицы	38-06
2,4	5,5	29	176	180	Рис отварной	8-01
3,8	0,41	24,3	118	50	Хлеб пшеничный	3-25
0,6	0	31,4	124	200	Компот из смеси сухофруктов	5-78
23,1	16,01	118	722			65=

Ответственный по питанию _____

Повар _____

Медсестра _____

Утверждаю:

Организатор питания ИП Комарова А.А.

Утверждаю:

Директор МБОУ _____

_____ 2022 г. (7 день)

Меню по столовой МБОУ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			

Обед

2,9	3,4	21	141	250	<i>Рассольник ленинградский</i>	11-63
-----	-----	----	-----	-----	---------------------------------	-------

12,9	6,3	32,2	243	70/25	<i>Гуляш из филе кур</i>	31-07
------	-----	------	-----	-------	--------------------------	-------

2,4	5,5	29	176	150	<i>Каша пшеничная</i>	8-81
-----	-----	----	-----	-----	-----------------------	------

0	0	0	0	20	<i>Горошек зеленый консервированный</i>	4-31
---	---	---	---	----	---	------

3,04	0,3	19,4	94,4	40	<i>Хлеб пшеничный</i>	2-60
------	-----	------	------	----	-----------------------	------

0,6	0	31,4	124	200	<i>Компот из свежих фруктов</i>	6-58
-----	---	------	-----	-----	---------------------------------	------

21,84	15,5	133	778,4			65=
-------	------	-----	-------	--	--	-----

дополнительное

2,9	3,4	21	141	250	<i>Рассольник ленинградский</i>	11-75
-----	-----	----	-----	-----	---------------------------------	-------

13,4	6,7	12,3	163	200	<i>Капуста тушеная с мясом</i>	43-42
------	-----	------	-----	-----	--------------------------------	-------

3,8	0,41	24,3	118	50	<i>Хлеб пшеничный</i>	3-25
-----	------	------	-----	----	-----------------------	------

0,6	0	31,4	124	200	<i>Компот из свежих фруктов</i>	6-58
-----	---	------	-----	-----	---------------------------------	------

20,7	10,51	89	546			65=
------	-------	----	-----	--	--	-----

Ответственный по питанию _____

Повар _____

Медсестра _____

Утверждаю:

Организатор питания ИП Комарова А.А.

Утверждаю:

Директор МБОУ _____

_____ 2022 г. (8 день)

Меню по столовой МБОУ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			
<u>Обед</u>						
2,9	3,4	21	141	250	Суп картофельный с бобовыми	10-03
12,9	6,3	32,2	243	60	Биточки рыбные	35-33
0	0	0	0	150	Картофель отварной	10-46
3,04	0,3	19,4	94,4	40	Хлеб пшеничный	2-60
0,6	0	31,4	124	200	Компот из свежих фруктов	6-58
19,44	10	104	602,4			65=
<u>дополнительное</u>						
2,9	3,4	21	141	250	Суп картофельный с бобовыми	10-94
13,4	6,7	12,3	163	70/25	Гуляш из филе кур	36-22
2,4	5,5	29	176	180	Рис отварной	8-01
3,8	0,41	24,3	118	50	Хлеб пшеничный	3-25
0,6	0	31,4	124	200	Компот из свежих фруктов	6-58
23,1	16,01	118	722			65=

Ответственный по питанию _____

Повар _____

Медсестра _____

Утверждаю:

Организатор питания ИП Комарова А.А.

Утверждаю:

Директор МБОУ _____

2022 г. (9 день)

Меню по столовой МБОУ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			

Обед

2,9	3,4	21	141	250	Борщ с капустой и картофелем	11-28
12,9	6,3	32,2	243	185	Рагу из курицы	40-33
0	0	0	0	20	Соленья в ассортименте	3-11
3,04	0,3	19,4	94,4	40	Хлеб пшеничный	2-60
0,6	0	31,4	124	200	Кисель из плодов или ягод свежих	7-68
19,44	10	104	602,4			65=

дополнительное

2,9	3,4	21	141	250	Борщ с капустой и картофелем	11-10
13,4	6,7	12,3	163	80	Тефтели мясные(2 вариант)	33-36
2,4	5,5	29	176	180	Каша пшеничная	9-61
3,8	0,41	24,3	118	50	Хлеб пшеничный	3-25
0,6	0	31,4	124	200	Кисель из плодов или ягод свежих	7-68
23,1	16,01	118	722			65=

Ответственный по питанию _____

Повар _____

Медсестра _____

Утверждаю:

Организатор питания ИП Комарова А.А.

Утверждаю:

Директор МБОУ _____

_____ 2022 г. (10 день)

Меню по столовой МБОУ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			
<u>Обед</u>						
2,9	3,4	21	141	250	Суп крестьянский с крупой	13-30
1,9	6,3	32,2	243	50/30	Печень, тушенная в соусе	33-95
0	0	0	0	150	Каша пшенная	9-37
3,04	0,3	19,4	94,4	40	Хлеб пшеничный	2-60
0,6	0	31,4	124	200	Компот из смеси сухофруктов	5-78
19,44	10	104	602,4			65=
<u>дополнительное</u>						
2,9	3,4	21	141	250	Суп крестьянский с крупой	13-37
13,4	6,7	12,3	163	90	Голубицы ленивые	28-70
2,4	5,5	29	176	150	Пюре картофельное	13-90
3,8	0,41	24,3	118	50	Хлеб пшеничный	3-25
0,6	0	31,4	124	200	Компот из смеси сухофруктов	5-78
23,1	16,01	118	722			65=

Ответственный по питанию _____

Повар _____

Медсестра _____