

ИП Шнурко Н.А.

Школа (лицей, гимназия) № 12

56

Меню _____ по _____ апреля 2024 г.
 Обучающихся с ОВЗ 7-11 лет (обед+полдник, 2 смена)
 из расчета 152-00 руб. на одного ребенка в день

Рацион	Выход гр, мл шт	Энергет. ценность ккал	Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Цена
Дата 08.04. 2024 Обед						
Овощи свежие порционно Помидор	35					17-64
Суп картофельный с бобовыми	200	167,0	4,5	5,9	11,8	8-72
Печень «по-строгановски»	100	203,0	11,6	14,8	7,9	45-53
Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	13-60
Компот из лимона	200	133,0	0,5	0,0	34,0	9-55
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		817,0	27,5	27,7	116,1	97-70
Полдник						
Фруктовый нектар	200	116,0	0,3	0,0	19,2	31-92
Изделие кулинарное или кондитерское	50	171,0	4,0	4,2	29,1	22-38
Итого		287,0	4,3	4,2	48,3	54-30
Всего		1104,0	31,8	31,9	164,4	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 09.04. 2024 Обед						
Овощи свежий порционно Огурец	56					21-70
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	168,0	2,4	4,6	14,1	12-97
Голубцы «ленивые» (курица)	100	206,0	18,0	16,6	10,7	34-88
Рис отварной рассыпчатый	150	228,0	3,8	6,1	38,6	17-83
Компот из сухофруктов	200	133,0	0,5	0,0	34,0	7-66
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		829,0	27,2	27,7	116,7	97-70
Полдник						
Фруктовый нектар	200	116,0	0,3	0,0	19,2	31-92
Изделие кулинарное или кондитерское	50	171,0	4,0	4,2	29,1	22-38
Итого		287,0	4,3	4,2	48,3	54-30
Всего		1116,0	31,5	31,9	165,0	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 10.04. 2024 Обед						
Овощи свежие порционно Помидор	35					17-85
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	227,0	5,4	4,8	25,5	9-62
Рыба, тушеная в томате с овощами (горбуша)	100	288,7	19,7	22,5	41,3	43-30

Каша гречневая	150	220,0	7,7	6,6	43,1	13-60
Кисель плодово-ягодный	200	119,0	0,0	0,0	30,6	10-67
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	40	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		948,7	36,0	34,3	159,8	97-70
Полдник						
Фруктовый нектар	200	116,0	0,3	0,0	19,2	31-92
Изделие кулинарное или кондитерское	50	171,0	4,0	4,2	29,1	22-38
Итого		287,0	4,3	4,2	48,3	54-30
Всего		1235,7	40,3	38,5	208,1	152-00



Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата 11.04.2024						
Обед						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	177,5	1,9	6,4	19,8	11-17
Поджарка из птицы	100	255,0	16,6	16,2	17,9	66-02
Макаронные изделия отварные	150	200,5	5,5	5,0	34,9	10-44
Компот их свежих яблок	200	133,0	0,5	0,0	34,0	7-41
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		860,0	23,9	28,0	125,9	97-70

Полдник						
Фруктовый нектар	200	116,0	0,3	0,0	19,2	31-92
Изделие кулинарное или кондитерское	50	171,0	4,0	4,2	29,1	22-38
Итого		287,0	4,3	4,2	48,3	54-30
Всего		1147,0	28,2	32,2	174,2	152-00



Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						

Дата 12.04.2024						
Обед						
Овощи свежие порционно						6-57
Огурец	200	228,0	9,0	7,0	17,0	9-47
Суп ячневый	90	229,0	12,7	14,3	25,4	40-39
Биточек рыбный (горбуша)	150	156,0	3,3	5,6	22,3	21-96
Картофельное пюре	200	133,0	0,5	0,0	34,0	16-65
Компот из вишни	200	133,0	0,5	0,0	34,0	16-65
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничный	20/20	94,0	3,2	0,4	19,3	2-66
Итого		840,0	28,7	27,3	118,0	97-70

Полдник						
Фруктовый нектар	200	116,0	0,3	0,0	19,2	31-92
Изделие кондитерское или кулинарное	50	171,0	4,0	4,2	29,1	22-38
Итого		287,0	4,3	4,2	48,3	54-30
Всего		1127,0	33,0	31,5	166,3	152-00

Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						