

ИП Шнурко Н.А.

Школа (лицей, гимназия) №

56




02 10 по _____ мая 2024 г.

Меню с _____ 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 Обед						5-70
Овощи свежие порционно	15					8-90
Огурец		167.0	4.5	5.9	15.8	53-78
Суп картофельный с бобовыми	200	222.0	14.4	15.1	13.7	13-81
Шницель из говядины	150	220.0	7.7	6.6	43.1	12-85
Каша гречневая		133.0	0.5	0.0	34.0	2-66
Компот из ягодно-фруктов смесн (вишня)	200	94.0	3.2	0.4	19.3	97-70
Хлеб пшеничи и ржано-пшеничн	20/20	836,0	30,3	28,0	125,9	
Итого						
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		1123,0	34,6	32,2	174,2	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата Обед						10-29
Овощи свежие порционно						13-04
Помидор		168.0	2.4	4.6	14.1	53-74
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	199.0	12.4	16.6	12.4	8-28
Фрикадельки (говядина)	90	158.7	4.2	4.2	25.1	9-69
Каша перловая с овощами	150	133.0	0.5	0.0	34.0	2-66
Напиток из морса черной смород	200	94.0	3.2	0.4	19.3	97-70
Хлеб пшеничи и ржано-пшеничн	20/20	752,7	22,6	25,8	104,9	
Итого						
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		1039,7	26,9	30,0	153,2	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата Обед						5-64
Овощи свежие порционно						19-05
Огурец		172.0	3.1	4.3	14.1	52-03
Рассольник со сметаной	200	229.0	15.9	17.9	18.9	10-66
Коглета «Здоровье» (курица)	90	200.5	5.5	5.0	34.9	
...	150					



Компот из сухофруктов	200	133.0	0.5	0.0	34.0	7-66
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94.0	3.2	0.4	19.3	2-66
Итого		828,5	28,2	27,6	121,2	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		1115,5	32,5	31,8	169,5	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата						
Обед						
Овощи свежие порционно						6-96
Помидор						
Суп с клецками	200	263.0	4.4	4.6	20.7	9-97
Тефтели рыбные (горбуша)	125	206.0	17.0	17.6	22.7	35-72
Картофельное пюре	150	156.0	3.3	5.6	22.3	22-76
Кисель, обогащенный витамин	200	119.0	0.0	0.0	30.6	19-63
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94.0	3.2	0.4	19.3	2-66
Итого		838,0	27,9	28,2	115,6	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		1125,0	32,2	32,4	163,9	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						
Дата						
Обед						
Овощи свежие порционно						5-91
Огурец	15					
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	177.5	1.9	6.4	19.8	11-27
Плов с птицей	250	415.0	20.3	19.6	55.7	68-31
Компот из лимона	200	133.0	0.5	0.0	34.0	9-55
Хлеб пшеничн и ржано-пшеничн	20/20	94.0	3.2	0.4	19.3	2-66
Итого		819,5	25,6	26,4	128,8	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		1106,5	30,2	30,6	177,1	152-00
Количество учащихся						
Директор						
Повар-бригадир						



Дата						
Обед						
Овощи свежие порционно	55					17-37
Огурец						
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	227,0	5,4	4,8	25,5	9-89
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	13-81
Кисель плодово-ягодный	200	119,0	0,0	0,0	30,6	10-67
Хлеб пшеничный 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						