

Утверждаю

Руководитель учреждения
ГБОУ ООШ № 1
Голина Е.И.

МЕНЮ 16 апреля 2025 г.

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КУЛЕШ ПШЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ	195	13,39	6,9	7,6	26,4	264
КАКАО С МОЛОКОМ	170	12,30	4,8	5,1	13,7	121
БУТЕРБРОДЫ С ПОВИДЛОМ	30/10	3,29	1,7	0,8	24	109
Итого		28,97	13,4	13,3	64,1	434
II Завтрак						
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	2,76	0,1	0,1	7,3	31
Итого		2,76	0,1	0,1	7,3	31
Обед						
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	25	6,01	0,3		0,6	4
СВЕКОЛЬНИК НА М.Х.Б. СО СМЕТАНОЙ	160	46,84	3,8	6,9	11,8	125
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ	160	160,61	21,7	16,7	24,7	357
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	2,64			7,6	30
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	35	0,00	2,7	0,2	17,5	82
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	36	0,00	2,4	0,3	15	72
Итого		216,10	30,9	24,1	77	677
Полдник						
РЯЖЕНКА	108	11,00	3,1	2,6	4,4	5
ПРЯНИК	32	4,99	1,9	1,5	23,6	11
Итого		15,99	5	4,1	28	17
Ужин						
МАКАРОНЫ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ	160	11,34	5,9	6,6	24,7	18
БАТОН НАРЕЗОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	18	0,00	1,4	0,5	9,3	4
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	2,57	0,2	0,1	8,1	3
Итого		13,90	7,5	7,2	42,1	26
Всего		277,74	56,9	48,8	218,5	157

Зав. производством (шеф-повар)

Девяшина М.А.

Утверждаю

Руководитель учреждения
ГБОУ СОШ № 21
Топина Е.Г.

МЕНЮ

16 апреля 2025 г.

Ясли 12 часов

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КУЛЕШ ПШЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ	150	11,14	5,8	6,3	20,9	165
КАКАО С МОЛОКОМ	145	9,43	3,8	3,9	10,9	94
БУТЕРБРОДЫ С ПОВИДЛОМ	25/8	2,83	1,5	0,5	19,8	89
КАША РИСОВАЯ (АЛЛЕРГ.)	155	1,88	0,8	0,1	6,3	28
Итого		25,07	11,3	10,8	57,7	376
II Завтрак						
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	2,31	0,1	0,1	6,2	26
Итого		2,31	0,1	0,1	6,2	26
Обед						
ПОМИДОР СОЛЕНЫЙ	25	6,02	0,3		0,8	4
СВЕКОЛЬНИК НА М.К.Б. СО СМЕТАНОЙ	130	39,00	3,1	5,8	9,5	104
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЫО	130	133,67	17,9	9	20,8	254
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	2,18			6,5	26
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	0,00	2,3	0,2	15	71
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	28	0,00	1,9	0,2	12	58
Итого		180,87	25,5	15,2	64,4	517
Полдник						
РЯЖЕНКА	88	9,17	2,6	2,2	3,7	48
ПРЯНИКИ	18	2,85	1,1	0,8	13,5	66
СОК ЯБЛОЧНЫЙ (АЛЛЕРГ.)	22	1,51	0,5	0,1	9,9	43
Итого		13,53	4,2	3,1	27,1	167
Ужин						
МАКАРОНЫ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ	140	10,07	5,2	6	21,9	162
БАТОН НАРЕЗОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	18	0,00	1,4	0,5	8,3	47
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	2,19	0,2	0,1	7,6	35
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МЯСОМ (АЛЛЕРГ.)	103	0,05	0,1		0,5	2
Итого		12,31	6,9	6,6	39,3	246
Всего		234,10	48	35,6	194,7	1322

Зав. производством (шеф-повар)

Девяшина М.А.