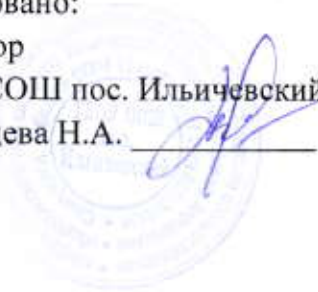


Согласовано:

Директор
ГБОУ СОШ пос. Ильичевский
Звягинцева Н.А.



Утверждаю:

ИП Жакурина Л.И.
Жакурина Л.И.

ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ С ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВИТАМИНИЗАЦИЕЙ

18 НОЯБРЯ 2024 ГОД

ЗАВТРАК

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-4 кл	Выход гр 5 кл-11 кл	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр ОВЗ 1 кл-11 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Выход гр Многодет. 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал
233	Каша Кукурузная молочная жидкая	200	200	200	200	200	200	232,2
550	Манник	150	150	150	150	150	150	251
54-2гн-2020	Чай с сахаром + С витаминизация	200	200	200	200	200	200	26,8
536	Салат из свежих фруктов	100	---	100	100	100	100	69
541	Булочка ванильная	---	---	---	---	60	60	179
	Итого	650	550	650	650	710	710	758

ОБЕД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл	Выход гр ОВЗ 1 кл-11 кл	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал
54-1с-2020	Щи из свежей капусты с картофелем	250	250	250	250	120,07
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	180	180	180	238,9
54-23м-2020	Биточек из курицы с соусом	100	100	100	100	127,1
2	Салат Витаминный	60	60	60	60	73
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200	200	81
Пром	Хлеб пшеничный	40	40	40	40	87,42
Пром	Хлеб ржаной	30	30	30	30	43,71
82	Фрукты свежие	---	---	100	---	106
	Итого	860	860	960	860	877,2

Для всего меню в граммах содержится

Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe
39,35	39,37	157,4	390,6	316,65	594,13	9,46
Витамины, мг						
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B6, мг.	C, мг.	H, мкг.	PP, мг.
295,45	0,45			27,16		8,71

Согласовано:
 Директор
 ГБОУ СОШ пос. Ильичевский
 Звягинцева Н.А.



Утверждаю:
 ИП Какурина Л.И.
 Какурина Л.И.

ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ С ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВИТАМИНИЗАЦИЕЙ

19 НОЯБРЯ 2024 ГОД

ЗАВТРАК

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-4 кл	Выход гр 5 кл-11 кл	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр ОВЗ 1 кл-11 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Выход гр Многодет. 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал
54-1гн-2020	Макароны отварные	200	200	200	200	200	200	202
54-5м-2020	Котлеты из курицы с соусом	100	100	100	100	100	100	127,1
348	Компот из свежих яблок + С витаминизация	200	200	200	200	200	200	97,6
Пром	Хлеб пшеничный	50	50	50	50	50	50	87,42
63	Бутерброд с сыром	---	---	---	---	50	50	149
Итого		550	550	550	550	600	600	663,12

ОБЕД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл	Выход гр ОВЗ 1 кл-11 кл	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	250	250	250	250	166,42
177	Рагу из овощей	180	180	180	180	142
54-24м-2020	Шницель из курицы с соусом	100	100	100	100	127,1
25	Салат "Степной" из разных овощей	60	60	60	60	105
699	Напиток лимонный	200	200	200	200	97,6
Пром	Хлеб пшеничный	40	40	40	40	87,42
Пром	Хлеб ржаной	30	30	30	30	43,71
Итого		860	860	860	860	769,25

Для всего меню в граммах содержится

Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe
46,82	46,84	187,34	2969,31	359,31	878,02	88,84
Витамины, мг						
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B6, мг.	C, мг.	H, мкг.	PP, мг.
209,5	0,44			72,05		11,99

Согласовано:
 Директор
 ГБОУ СОШ пос. Ильичевский
 Звягинцева Н.А.



Утверждаю:
 ИП Какурина Л.И.
 Какурина Л.И.

ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ С ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВИТАМИНИЗАЦИЕЙ

10 НОЯБРЯ 2024 ГОД

ЗАВТРАК								
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-4 кл	Выход гр 5 кл-11 кл	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр ОВЗ 1 кл-11 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Выход гр Многодет. 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	200	200	200	200	200	201
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	20	20	20	20	20	20	38,7
54-9в-2020	Булочка школьная	80	80	80	80	80	80	231,73
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация	200	200	200	200	200	200	81
Пром	Хлеб пшеничный	50	50	50	50	50	50	87,42
78	Салат из моркови, яблок и апельсинов	100	---	100	100	100	100	54,06
72	Бутерброд с джемом	---	---	---	---	50	50	149
Итого		650	550	650	650	700	700	842,91
ОБЕД								
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл	Выход гр ОВЗ 1 кл-11 кл	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал		
54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем	250	250	250	250	178,25		
54-11г-2020	Картофельное пюре	180	180	180	180	110		
54-3р-2020	Биточек рыбный (Минтай) с соусом	100	100	100	100	165,9		
58	Салат из моркови с чесноком и зеленым горошком	60	60	60	60	102		
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	200	200	200	27,9		
Пром	Хлеб пшеничный	40	40	40	40	87,42		
Пром	Хлеб ржаной	30	30	30	30	43,71		
82	Фрукты свежие	---	---	100	---	106		
Итого		860	860	960	860	821,18		
Для всего меню в граммах содержится								
Пищевые вещества, г				Минеральные вещества, мг				
Белки	Жиры	Углеводы		Са	Mg	P	Fe	
52,77	52,77	210,9		701,2	375,03	873,61	10,61	
Витамины, мг								
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.		В6, мг.	С, мг.	Н, мкг.	РР, мг.	
1043,9	0,65				60,43		8,25	

Согласовано:

Директор

ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

Звягинцева Н.А.

Утверждаю:

ИП Какурина Л.И.

Какурина Л.И.



ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ С ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВИТАМИНИЗАЦИЕЙ

21 НОЯБРЯ 2024 ГОД

ЗАВТРАК

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Выход гр	Выход гр	Выход гр	Выход гр	Выход гр	Энер цен Ккал
		1 кл-4 кл	5 кл-11 кл	СВО 1 кл-4 кл	ОВЗ 1 кл-11 кл	СВО 5 кл-11 кл	Многодет. 5 кл-11 кл	
54-11г-2020	Картофельное пюре	200	200	200	200	200	200	194,96
279	Тефтели из курицы с соусом	110	110	110	110	110	110	165,9
54-2гн-2020	Чай с сахаром + С витаминизация	200	200	200	200	200	200	26,8
Пром	Хлеб пшеничный	50	50	50	50	50	50	87,42
417	Гребешок из дрожжевого теста	---	---	---	---	80	80	232
	Итого	560	560	560	560	640	640	707,08

ОБЕД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Выход гр	Выход гр	Выход гр	Энер цен Ккал
		1 кл-11 кл	ОВЗ 1 кл-11 кл	СВО 1 кл-4 кл	СВО 5 кл-11 кл	
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250	250	250	149,5
54-23г-2020	Горошница	180	180	180	180	245,76
54-5м-2020	Котлеты из курицы с соусом	100	100	100	100	127,1
54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	60	60	60	60	111,9
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200	200	81
Пром	Хлеб пшеничный	40	40	40	40	87,42
Пром	Хлеб ржаной	30	30	30	30	43,71
	Итого	860	860	860	860	846,39

Для всего меню в граммах содержится

Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe
54,57	54,55	218,2	329,9	358,9	771,27	11,08
Витамины, мг						
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B6, мг.	C, мг.	H, мкг.	PP, мг.
325,1	0,92			25,27		16,92

Согласовано:
 Директор
 ГБОУ СОШ пос. Ильичевский
 Звягинцева Н.А.



ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ С ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВИТАМИНИЗАЦИЕЙ

22 НОЯБРЯ 2024 ГОД

ЗАВТРАК								
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-4 кл	Выход гр 5 кл-11 кл	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр ОВЗ 1 кл-11 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Выход гр Многодет. 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал
54-18к-2020	Суп молочный с пшениной крупой	200	200	200	200	200	200	93,02
543	Булочка дорожная	60	60	60	60	60	60	205
82	Фрукты свежие	120	120	120	120	120	120	106
486	Компот из свежих плодов и ягод	200	200	200	200	200	200	46
54-11з-2020	Салат из моркови и яблок	100	---	100	100	100	100	54,06
72	Бутерброд с джемом	---	---	---	---	50	50	149
Итого		680	580	680	680	730	730	653,08
ОБЕД								
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл	Выход гр ОВЗ 1 кл-11 кл	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал		
54-11с-2020	Суп картофельный с крупой (крупя гречневая)	250	250	250	250	186,5		
54-9м-2020	Жаркое по-домашнему	220	220	220	220	323		
112	Салат "Бурячок"	60	60	60	60	86		
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	200	200	200	27,9		
Пром	Хлеб пшеничный	40	40	40	40	87,42		
Пром	Хлеб ржаной	30	30	30	30	43,71		
82	Фрукты свежие	---	---	100	---	106		
Итого		800	800	900	800	860,53		
Для всего меню в граммах содержится								
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe		
55,34	55,27	221,3	1048,5	348,9	1264,38	15,51		
Витамины, мг								
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B6, мг.	C, мг.	H, мкг.	PP, мг.		
871,7	0,79			120,83		19,72		