

МЕНЮ

Наименование и номер школы № МБОУ СОШ № 18 г. Саратова

Дата 25.10.2021

День: _____


Неделя: _____ 1

Номер дня недели: _____ 1

Возрастная категория: 7-11 лет и 12 лет и старше

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Зеленый горошек консервированный	60	66,90
2.	Омлет с сыром	160	347,64
3.	Какао с молоком	200	118,52
4.	Хлеб пшеничный	20	47,05
5.	Хлеб ржаной	25	57,52
6.	Яблоко свежее	120	55,50
ОБЕД			
1.	Икра кабачковая	60	53,57
2.	Борщ с картофелем и сметаной	200	120,26
3.	Плов с мясом	180	390,68
4.	Кефир 2,5%	100	57,2
5.	Сок фруктовый	200	84,80
6.	Хлеб пшеничный	40	94,10
7.	Хлеб ржаной	40	81,92
ЗАВТРАК			
1.	Зеленый горошек консервированный	100	111,50
2.	Омлет с сыром	200	463,52
3.	Какао с молоком	200	118,52
4.	Хлеб пшеничный	40	94,10
5.	Хлеб ржаной	45	103,54
ОБЕД			
1.	Икра кабачковая	100	89,28
2.	Борщ с картофелем и сметаной	250	150,33
3.	Плов с мясом	230	472,93
4.	Сок фруктовый	200	84,80
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
6.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 18

 Варвара Николаевна

Зав. производством ООО "Формула вкуса"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № МБОУ СОШ № 18 им. Дивьяковской

Дата 26.10.2017.

День:

Неделя: 1

Номер дня недели: 2

Возрастная категория: 7-11 лет и 12 лет и старше

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Салат из свеклы отварной	60	55,89
2.	Биточки рубленые из птицы под соусом	90	170,76
3.	Каша вязкая пшенная	150	219,00
4.	Чай черный с сахаром	200	60,46
5.	Хлеб пшеничный	25	58,81
6.	Хлеб ржаной	25	57,52
7.	Кефир 2,5%	100	57,2
ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые	60	5,45
2.	Суп с крупой и томатом	200	67,03
3.	Рыба запеченная под молочным соусом	90	148,39
4.	Картофель отварной	150	126,80
5.	Яблоко	120	76,60
6.	Компот из яблок	200	119,10
7.	Хлеб пшеничный	40	94,10
8.	Хлеб ржаной	20	40,96
ЗАВТРАК			
1.	Салат из свеклы отварной	100	93,15
2.	Биточки рубленые из птицы под соусом	100	189,74
3.	Каша вязкая пшенная	180	262,80
4.	Чай черный с сахаром	200	60,46
5.	Хлеб пшеничный	50	117,62
6.	Хлеб ржаной	40	92,03
ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые	100	9,08
2.	Суп с крупой и томатом	250	83,79
3.	Рыба запеченная под молочным соусом	100	164,88
4.	Картофель отварной	180	152,16
5.	Компот из яблок	200	119,10
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 18



Варасина Н.С.

Зав. производством ООО "Формула вкуса"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № МБОУ СОШ № 18 ст. Вокзальная

Дата 24.10.2011.

День: _____

Неделя: _____ 1 _____

Номер дня недели: _____ 3 _____

Возрастная категория: 7-11 лет и 12 лет и старше

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Икра кабачковая	60	53,57
2.	Запеканка картофельная с мясом	175	290,05
3.	Кисель из сока плодового	200	158,84
4.	Хлеб пшеничный	25	58,81
5.	Хлеб ржаной	25	57,52
6.	Кефир	150	75,15
ОБЕД			
1.	Салат из квашенной капусты	60	51,62
2.	Суп картофельный с бобовыми	200	161,20
3.	Печень по-строгановски	100	171,20
4.	Каша гречневая	150	280,95
5.	Компот из смеси сухофруктов	200	131,49
6.	Хлеб пшеничный	40	91,10
7.	Хлеб ржаной	20	40,96
ЗАВТРАК			
1.	Икра кабачковая	100	89,28
2.	Запеканка картофельная с мясом	200	331,49
3.	Кисель из сока плодового	200	158,84
4.	Хлеб пшеничный	50	117,62
5.	Хлеб ржаной	40	92,03
ОБЕД			
1.	Салат из квашенной капусты	100	71,17
2.	Суп картофельный с бобовыми	250	201,50
3.	Печень по-строгановски	120	205,44
4.	Каша гречневая	180	337,14
5.	Компот из смеси сухофруктов	200	131,49
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 18



Вараксина И.И.

Зав. производством ООО "Формула вкуса"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № МБОУ СОШ № 18 им. Давыдова

Дата 27.10.2016

День: _____

Неделя: _____ 1

Номер дня недели: _____ 4

Возрастная категория: 7-11 лет и 12 лет и старше

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Салат из свеклы с огурцами солеными	60	22,20
2.	Шницель мясной рубленый	90	191,86
3.	Макаронные изделия отварные с овощами	170	172,50
4.	Чай с лимоном	200	61,50
5.	Хлеб пшеничный	25	58,81
6.	Хлеб ржаной	25	57,52
7.	Кондитерское изделие	15	95,75
ОБЕД			
1.	Салат "Витаминный"	60	41,48
2.	Рассольник	200	101,81
3.	Голубцы ленивые	90	121,4
4.	Каша ячневая со сливочным маслом	150	231
5.	Яблоко свежее/сок фруктовый	120/200	55,5/84,8
6.	Хлеб пшеничный/хлеб ржаной	40/20	94,1/40,9
ЗАВТРАК			
1.	Салат из свеклы с огурцами солеными	100	37,00
2.	Шницель мясной рубленый	100	213,18
3.	Макаронные изделия отварные с овощами	200	202,94
4.	Чай с лимоном	200	61,50
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
6.	Хлеб ржаной	40	57,52
7.	Кондитерское изделие	25	159,58
ОБЕД			
1.	Салат "Витаминный"	100	69,13
2.	Рассольник	250	127,26
3.	Голубцы ленивые	100	134,89
4.	Каша ячневая со сливочным маслом	180	277,2
5.	Яблоко свежее	120	55,5
6.	Сок фруктовый	200	84,8
7.	Хлеб пшеничный	60	141,15
8.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 18  Варламова В. И.

Зав. производством ООО "Формула вкуса"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № МБОУ СОШ № 18 им. Вавилова

Дата 29.10.2016

День:

Неделя: 1

Номер дня недели: 5

Возрастная категория: 7-11 лет и 12 лет и старше

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Зеленый горошек консервиров.	60	48,00
2.	Котлета рыбная	90	130,48
3.	Картофельное пюре	150	138,61
4.	Фруктовый чай	200	61,80
5.	Хлеб пшеничный	20	47,05
6.	Хлеб ржаной	25	57,52
7.	Сок фруктовый	200	97,20
ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые	60	5,45
2.	Щи из квашенной капусты	200	71,8
3.	Рагу из птицы	175	216,52
4.	Яблоко свежее	120	55,50
5.	Напиток из плодов шиповника	200	62,00
6.	Хлеб пшеничный	40	94,10
7.	Хлеб ржаной	40	81,92
8.	Пирог "Южный"	80	228,41
ЗАВТРАК			
1.	Зеленый горошек консервиров.	100	111,50
2.	Котлета рыбная	100	144,98
3.	Картофельное пюре	180	166,33
4.	Фруктовый чай	200	61,80
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
6.	Хлеб ржаной	45	57,52
ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые	100	9,08
2.	Щи из квашенной капусты	250	89,75
3.	Рагу из птицы	230	284,57
4.	Напиток из плодов шиповника	200	62,00
5.	Хлеб пшеничный	60	141,15
6.	Хлеб ржаной	40	81,92
7.	Пирог "Южный"	100	285,5125

Директор МБОУ СОШ № 18

И.И. Вавилова

Зав. производством ООО "Формула вкуса"

