

МЕНЮ

Наименование и номер школы № МОБУОШ № 18 им. Отшельников

Дата 18.10.2011

День: _____

Неделя: _____ 2

Номер дня недели: _____ 7

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

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Сыр порциями	20	68,68
2.	Каша манная молочная	210	250,56
3.	Какао с молоком	200	118,52
4.	Хлеб пшеничный	40	94,10
5.	Яблоко свежее	120	55,50
ОБЕД			
1.	Салат из свеклы отварной.	60	55,89
2.	Суп из овощей со сметаной	200	96,87
3.	Запеканка картофельня с мясом	175	290,05
4.	Напиток из плодов шиповника	200	62,00
5.	Кондитерское изделие	20	83,90
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	20	40,96
ЗАВТРАК			
1.	Сыр порциями	20	68,68
2.	Каша манная молочная	250	298,30
3.	Какао с молоком	200	118,52
4.	Хлеб пшеничный	60	94,10
5.	Яблоко свежее	120	55,50
ОБЕД			
1.	Салат из свеклы отварной.	100	93,15
2.	Суп из овощей со сметаной	250	121,09
3.	Запеканка картофельня с мясом	200	331,49
4.	Напиток из плодов шиповника	200	62,00
5.	Кондитерское изделие	20	83,90
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор школы Светлана А. Сидорова Варвара И. С.



Зав. производством ООО "Формула вкуса"



МЕНЮ

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

Дата 19.10.2021г.

День: _____

Неделя: _____ 2 _____

Номер дня недели: _____ 8 _____

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

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Салат из белокочанной капусты	60	46,70
2.	Рагу из птицы	175	216,52
3.	Кисель из сока плодового	200	158,84
4.	Хлеб ржаной	25	57,52
5.	Хлеб пшеничный	20	47,05
6.	Кефир 2,5%	150	85,80
ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые	60	5,45
2.	Борщ с капустой и картофелем	200	106,76
3.	Шницель рыбный натуральный	90	129,50
4.	Картофель в молоке	150	139,70
5.	Компот из яблок	200	119,10
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	20	40,96
ЗАВТРАК			
1.	Салат из белокочанной капусты	100	77,83
2.	Рагу из птицы	200	247,45
3.	Кисель из сока плодового	200	158,84
4.	Хлеб ржаной	60	57,52
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые	100	9,08
2.	Борщ с капустой и картофелем	250	133,45
3.	Шницель рыбный натуральный	100	143,89
4.	Картофель в молоке	180	167,64
5.	Компот из яблок	200	119,10
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 18  Тараканова Н.В.

Зав. производством ООО "Формула вкуса"



МЕНЮ

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

Дата 20.10.2011.

День: _____

Неделя: _____ 2 _____

Номер дня недели: _____ 9 _____

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.	Запеканка из печени с рисом	175	291,50
3.	Соус сметанный	30	36,93
4.	Чай черный с сахаром	200	60,46
5.	Хлеб пшеничный	25	58,81
6.	Хлеб ржаной	25	57,52
7.	Сок фруктовый	200	84,80
ОБЕД			
1.	Салат из свеклы с сыром	60	66,22
2.	Суп-лапша домашняя	200	92,60
3.	Котлеты мясо - картофельные по - хлыновски	90	191,70
4.	Капуста тушеная	150	141,00
6.	Компот из смеси сухофруктов	200	131,49
7.	Хлеб пшеничный	40	94,10
8.	Хлеб ржаной	20	40,96
ЗАВТРАК			
1.	Зеленый горошек консервиров.	100	111,50
2.	Запеканка из печени с рисом	200	333,14
3.	Соус сметанный	30	36,93
4.	Чай черный с сахаром	200	60,46
5.	Хлеб пшеничный	60	58,81
6.	Хлеб ржаной	40	57,52
ОБЕД			
1.	Салат из свеклы с сыром	100	110,37
2.	Суп-лапша домашняя	250	115,75
3.	Котлеты мясо - картофельные по - хлыновски	100	213
4.	Капуста тушеная	180	169,20
6.	Компот из смеси сухофруктов	200	131,49
7.	Хлеб пшеничный	60	141,15
8.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 18  Варжасова Н. И.

Зав. производством ООО "Формула вкуса"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № МБОУ СОШ № 18 им. В.И. Верещагина

Дата 21.10.2017

День:

Неделя: 2

Номер дня недели: 10

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.	Рыба запеченная под молочным соусом	100	137,30
3.	Картофель отварной	150	126,80
4.	Фруктовый чай	200	61,80
5.	Хлеб пшеничный	25	58,81
6.	Хлеб ржаной	25	57,52
	Пирог с повидлом	60	202,40
ОБЕД			
1.	Салат "Витаминный"	60	41,48
2.	Суп гороховый	200	183,2
3.	Птица тушенная в сметанном соусе	90	140,06
4.	Макаронные отварные с овощами	150	149,31
5.	Кефир 2,5%	150	85,80
6.	Сок фруктовый	200	84,80
7.	Хлеб пшеничный/хлеб ржаной	40/40	94,1/81,9
ЗАВТРАК			
1.	Икра кабачковая	100	89,28
2.	Рыба запеченная под молочным соусом	100	137,30
3.	Картофель отварной	180	152,16
4.	Фруктовый чай	200	61,80
5.	Хлеб пшеничный	60	57,52
6.	Хлеб ржаной	40	141,15
7.	Пирог с повидлом	60	202,40
ОБЕД			
1.	Салат "Витаминный"	100	69,13
2.	Суп гороховый	250	229,00
3.	Птица тушенная в сметанном соусе	100	194,53
4.	Макаронные отварные с овощами	180	179,17
5.	Сок фруктовый	200	84,80
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	50	81,92

Директор МБОУ СОШ № 18

Верещагина Н.И.

Зав. производством ООО "Формула вкуса"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № МБОУ СОШ № 18 с/п. п.г.т. Формула вкуса

Дата 20.10.2020г.

День: _____

Неделя: _____ 2

Номер дня недели: _____ 11

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

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Салат из моркови с яблоком	60	84,50
2.	Пудинг из творога запеченый	160	341,88
3.	Сгущенное молоко	30	63,54
4.	Кофейный напиток с молоком	200	118,69
5.	Хлеб пшеничный	20	47,05
6.	Яблоко	120	55,50
ОБЕД			
1.	Салат из квашенной капусты	60	51,62
2.	Суп картофельный с клецками	200	133,1
3.	Тефтели рыбные тушеные в соусе	100	128,58
4.	Каша рисовая с морковью	150	209,00
5.	Шарлотка с яблоками	100	252,54
6.	Компот из смеси сухофруктов	200	131,49
7.	Хлеб пшеничный	40	94,10
8.	Хлеб ржаной	40	81,92
ЗАВТРАК			
1.	Салат из моркови с яблоком	100	140,83
2.	Пудинг из творога запеченый	200	427,35
3.	Сгущенное молоко	30	63,54
4.	Кофейный напиток с молоком	200	118,69
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
ОБЕД			
1.	Салат из квашенной капусты	100	86,03
2.	Суп картофельный с клецками	250	133,1
3.	Тефтели рыбные тушеные в соусе	100	128,58
4.	Каша рисовая с морковью	180	250,80
5.	Шарлотка с яблоками	100	252,54
6.	Компот из смеси сухофруктов	200	131,49
7.	Хлеб пшеничный	60	141,15
8.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 18



Зав. производством ООО "Формула вкуса"

