



на 28 апреля 2025г

Режим питания: одноразовое
Возрастная категория: 7—11 лет

[illegible]

Медсестра В.В. Темошук Е.Г. Шеф-повар В. Жолудева Л.В.



Меню
на 28 августа 2018 г.
Ресторан питания: двухэтажное
Воспитательная кампания: 12 лет и старше

Порядок пункта	Наименование блюда	Вес г/п	Пищевая ценность Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность (ккал)	№ порции	Итого блюд
Итого за днем 8								
Завтрак	Каши: манная каша с маслом сливочным булгуровый/соевый молочный с маслом сливочным	100 60/40 200	7,2 4,75 0,4	9,08 2,45 0,3	39,12 26,7 10,3	143 200 47	214 69 458	17908к 32948к 15958к
Итого за завтраком	Чай с медом фрукты	150 12,85	0,4 24,68	0,3 91,16	10,3 650	47 650	458 101914к	16908к 101914к
Обед	Суп куриный с овощами и картофельными и другим овощами Рис отварной постельный Компот из фруктов и ягод с сахаром и заменителем сахара	250 100 150 100 200	9,6 6,67 5,02 5,42 0,68	6,5 12,64 7,24 5,5 23,05	30,2 17,34 51,8 3,1 23,05	174 150 150 216 95	123 2 385 374 459	21929к 12960к 19490к 34960к 2935к
Итого за обедом	Чай с сахаром и заменителем сахара Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	72 60	4,28 5	2,08 1,2	25,2 22	112 130	458 458	16934к 5920к
Итого за днем 9								
Итого за днем 10								
Итого за днем 11								
Итого за днем 12								
Итого за днем 13								
Итого за днем 14								
Итого за днем 15								
Итого за днем 16								
Итого за днем 17								
Итого за днем 18								
Итого за днем 19								
Итого за днем 20								
Итого за днем 21								
Итого за днем 22								
Итого за днем 23								
Итого за днем 24								
Итого за днем 25								
Итого за днем 26								
Итого за днем 27								
Итого за днем 28								
Итого за днем 29								
Итого за днем 30								
Итого за днем 31								
Итого за днем 32								
Итого за днем 33								
Итого за днем 34								
Итого за днем 35								
Итого за днем 36								
Итого за днем 37								
Итого за днем 38								
Итого за днем 39								
Итого за днем 40								
Итого за днем 41								
Итого за днем 42								
Итого за днем 43								
Итого за днем 44								
Итого за днем 45								
Итого за днем 46								
Итого за днем 47								
Итого за днем 48								
Итого за днем 49								
Итого за днем 50								
Итого за днем 51								
Итого за днем 52								
Итого за днем 53								
Итого за днем 54								
Итого за днем 55								
Итого за днем 56								
Итого за днем 57								
Итого за днем 58								
Итого за днем 59								
Итого за днем 60								
Итого за днем 61								
Итого за днем 62								
Итого за днем 63								
Итого за днем 64								
Итого за днем 65								
Итого за днем 66								
Итого за днем 67								
Итого за днем 68								
Итого за днем 69								
Итого за днем 70								
Итого за днем 71								
Итого за днем 72								
Итого за днем 73								
Итого за днем 74								
Итого за днем 75								
Итого за днем 76								
Итого за днем 77								
Итого за днем 78								
Итого за днем 79								
Итого за днем 80								
Итого за днем 81								
Итого за днем 82								
Итого за днем 83								
Итого за днем 84								
Итого за днем 85								
Итого за днем 86								
Итого за днем 87								
Итого за днем 88								
Итого за днем 89								
Итого за днем 90								
Итого за днем 91								
Итого за днем 92								
Итого за днем 93								
Итого за днем 94								
Итого за днем 95								
Итого за днем 96								
Итого за днем 97								
Итого за днем 98								
Итого за днем 99								
Итого за днем 100								

Меню составлено: Е.И. Тенюков Проверено: И.В. Козлова



Меню
на 28 апреля 2023г.
Ресторан питания: «Бухарское»
Воспитанная кампуса: 7-11 лет



Имя фамилия	Наименование блюда	Вес г/шт	Температура Кельвин	Аромат Аромат	Вкус Вкус	Запах Запах	Время приема еды (мин)	№ порции	Итого блюд
Имя фамилия									
Закуска	Каша зирковая вареная с маслом и сахаром	177	5,7	8,02	25,4	25,4	25,4	21,4	12,47%
	Булгуровый суп с овощами и сметаной	45,15	1,9	8,7	24,7	19,2	6,4	18,4%	
	Чай с лимоном	200	0,4	0,3	10,1	4,7	4,8	4,8	19,58%
	Лепешка	75	0,4	0,3	10,1	4,7	4,8	4,8	27,60%
Итого за завтрак			10	17,02	75,44	55,3			79,49%
Обед	Суп картофельный с фасолью и морковью	250	9,6	6,5	10,2	17,4	12,3	21,9%	
	Каша зирковая	0	4,5	7,3	6,3	17,0	3	8,13%	
	Рис отварной	110	2,02	7,34	51,8	15,0	38,5	15,49%	
	Пюре картофельное								
	Компот фруктовый из яблок с сахаром и лимоном	100	5,42	5,5	2,1	21,6	17,4	34,06%	
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,48		21,05	9,5	4,59	2,33%	
	Хлеб пшеничный	27	4,08	1,56	23,2	9,7	6,6	2,46%	
	Хлеб пшеничный	52,5	1,6	0,45	21,06	10,0	6,6	4,62%	
Итого за обед			32,9	28,57	159,61	95,2		87,00%	
Всего за день			42,9	45,59	235,05	150,5		161,49%	

Меню

7-11 лет

Температура

Аромат

Вкус

Запах

Время

приема

еды

(мин)

№

порции

Итого

блюд

(%)



Меню
на 28 апреля 2025г.
Рацион алиментарно-обогатительный
Воспитанная камасюпас; 12 лет и старше

Составитель:
МКОУ СОШ №2
О.С. Мещеряков

Порядок номера	Наименование блюда	Вес блюда г	Пищевые ресурсы блюда г	Жиры г	Углеводы г	Белки г	Витамины мг	Минералы мг	№ пункта меню	Итого блюда
1	Суп лапшевочный с фруктовыми сладкими фруктами	250	9,6	6,5	30,2	17,4	12,1	21,0	1	21,0
2	Салат витаминный	100	6,6	12,6	17,1	15,0	2,1	12,0	2	12,0
3	Пюре картофельное сладкими фруктами	180	5,0	7,2	51,8	13,0	38,5	13,0	3	13,0
4	Компот фруктовый из миндальных орехов	100	5,4	5,5	3,1	21,6	37,4	34,0	4	34,0
5	Чай с сахаром и молоком	200	0,6		21,0	9,5	45,9	20,5	5	20,5
6	Хлеб пшеничный	42	3	0,2	13,8	11,2	0,0	3,0	6	3,0
7	Хлеб пшеничный	70	5	1,2	22	13,0	0,0	6,0	7	6,0
8	Всего	124	35,7	33,7	171,2	107,2			8	110,5

Мещеряков О.С. Ткаченко Е.П. Шибанов А.В. Жигалов А.В.

