

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

ГБОУ «ПРОХОРОВСКАЯ ШКОЛА
ВОЛНОВАХСКОГО М.О.»

Т.В.Протасенко



МЕНЮ

для обучающихся 1-4 классов
на 28.04.2025г.-30.04.2025г.

Номер номенклатуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда	Химический состав блюд			Энергетическая ценность, ккал
		1-4 класс	белки	жиры	углеводы	
Понедельник 28.04.2025	54-23м Куриная отбивная	75	14,88	7,2	10,13	132,1
	54-1г Макароны отварные	150	5,4	4,9	32,8	196,8
	54-20з Зелёный горошек	30	0,85	0,05	1,75	11,05
	54-32хн Компот из свежих яблок	200	0,15	0,14	9,93	41,5
	пром. Печенье	30	2,1	0,42	20,4	129
	338 Фрукт (яблоко)	120	0,5	0,5	11,8	53,3
	пром. Хлеб пшеничный	30	2,3	0,25	14,25	70,3
	пром. Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итог X	665	28,18	13,86	111,06	685,25
Вторник 29.04.2025	54-3р Котлета рыбная	100	14,2	2,6	8,6	114,2
	54-6г Рис отварной	150	3,7	4,8	36,5	203,5
	55 Салат из свёклы с солёными огурцами	60	0,8	3,5	3,9	51,1
	54-2гн Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8
	пром. Печенье	30	2,1	0,42	20,4	129
	338 Фрукт (яблоко)	120	0,5	0,5	11,8	53,3
	пром. Хлеб пшеничный	30	2,3	0,25	14,25	70,3
	пром. Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итог X	720	25,8	12,47	111,95	699,4
Среда 30.04.2025	54-6к Каша манная	200	8,3	10,2	37,6	274,9
	354 Какао с молоком	200	3,8	3,9	25,8	154
	пром. Печенье	30	2,1	0,42	20,4	129
	338 Фрукт (яблоко)	120	0,5	0,5	11,8	53,3
	пром. Хлеб пшеничный	30	2,3	0,25	14,25	70,3
	пром. Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итог X	610	19	15,67	119,85	732,7

Меню составил:

Повар

Н.В.Савельева

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

ГБОУ «ПРОХОРОВСКАЯ ШКОЛА
ВОЛНОВАХСКОГО М.О.»

Т.В.Протасенко

МЕНЮ

для обучающихся **5-11 классов**
за родительские деньги
на **28.04.2025г.-30.04.2025г.**

Номер номенклатуры		Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда	Химический состав блюд			Энергетическая ценность, ккал
			5-11 класс	белки	жиры	углеводы	
Понедельник 28.04.2025	54-23м	Куриная отбивная	100	19,84	9,6	13,51	176,13
	54-1г	Макароны отварные	200	7,2	6,53	43,73	262,4
	54-20з	Зелёный горошек	30	0,85	0,05	1,75	11,05
	54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0,15	0,14	9,93	41,5
	пром.	Печенье	30	2,1	0,42	20,4	129
	338	Фрукт (яблоко)	120	0,5	0,5	11,8	53,3
	пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,25	14,25	70,3
	пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Итого		X	740	34,94	17,89	125,37	794,88
Вторник 29.04.2025	54-3р	Котлета рыбная	100	14,2	2,6	8,6	114,2
	54-6г	Рис отварной	200	4,9	6,4	48,67	271,3
	55	Салат из свёклы с солёными огурцами	90	1,2	5,25	5,85	76,65
	54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8
	пром.	Печенье	30	2,1	0,42	20,4	129
	338	Фрукт (яблоко)	120	0,5	0,5	11,8	53,3
	пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,25	14,25	70,3
	пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Итого		X	800	27,4	15,82	126,07	792,75
Среда 30.04.2025	54-25м	Курица тушеная с морков.	100	14,1	5,7	4,4	126,4
	54-4г	Каша гречневая	200	11,07	8,4	48	311,6
	54-16з	Винегрет	90	0,9	7,95	6,15	100,65
	43	Сок фруктовый	200	1,0	0	21,2	92
	пром.	Печенье	30	2,1	0,42	20,4	129
	338	Фрукт (яблоко)	120	0,5	0,5	11,8	53,3
	пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,25	14,25	70,3
	пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Итого		X	800	33,97	23,62	136,2	934,45

Меню составил:

Повар

Н.В.Савельева

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

ГБОУ «ПРОХОРОВСКАЯ ШКОЛА
ВОЛНОВАХСКОГО М.О.»

Т.В.Протасенко

МЕНЮ

для обучающихся льготной категории
на 28.04.2025г.-30.04.2025г.

Номер номенклатуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда	Химический состав блюд			Энергетическая ценность, ккал
			белки	жиры	углеводы	
Понедельник 28.04.2025	54-11с Суп крестьянский с крупой и курицей	200/30	11,34	5,75	10,95	140,95
	54-5м Котлета куриная	75	14,4	3,2	10,1	126,4
	54-9г Рагу из овощей	150	2,95	7,5	15,75	143,2
	54-13з Салат из свёклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,6
	54-2гн Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8
	пром. Печенье	30	2,1	0,42	20,4	129
	338 Фрукт (яблоко)	120	0,5	0,5	11,8	53,3
	пром. Хлеб пшеничный	30	2,3	0,25	14,25	70,3
	пром. Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итог	925	36,59	20,72	104,35	786,75
Вторник 29.04.2025	54-7с Суп картофел.с макар. издел.	200/30	12,12	2,87	18,27	147,45
	195 Рыба жареная	75/5	14,7	9,7	3,5	160
	54-11г Пюре картофельное	150	3,2	5,2	19,8	139,4
	54-7з Салат из белокочан. капусты	60	1,6	6,1	6,2	85,7
	54-1хн Компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
	пром. Печенье	30	2,1	0,42	20,4	129
	338 Фрукт (яблоко)	120	0,5	0,5	11,8	53,3
	пром. Хлеб пшеничный	30	2,3	0,25	14,25	70,3
	пром. Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итог	930	39,02	25,44	124,02	917,35
Среда 30.04.2025	64-17к Суп молочный с гречн.крупой	200	5,74	4,82	15,92	129,92
	54-6р Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6
	53-19з Масло сливочное (порц.)	10	0,1	7,2	0,1	66,1
	354 Какао с молоком	200	3,8	3,9	25,8	154
	пром. Печенье	30	2,1	0,42	20,4	129
	338 Фрукт (яблоко)	120	0,5	0,5	11,8	53,3
	пром. Хлеб пшеничный	30	2,3	0,25	14,25	70,3
	пром. Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итог	660	21,34	21,49	98,57	710,42

Меню составил:

Повар



Н.В.Савельева