


Согласовано:

Заведующий столовой МАОУ «Лицей № 176»


_____ Е. А. Картав

«14» июля 2023г.

Утверждаю

и. о. директора МАОУ «Лицей № 176»


_____ А. Е. Панова

«14» июля 2023г.



**Примерное двенадцатидневное меню
столовой МАОУ «Лицей № 176» на 2023-2024гг
(многодетные и малоимущие)
(осеннее-зимний сезон)**

Новосибирск- 2023

498, Хлебп родин форм, 2004	Котлета рубленый из птицы	100	15,00	18,75	14,25	285	0,07	0,40	11,67	6,88	16,83	125,84	18,83	1,53
	Филе куриное охлажд.	76,5												
	Хлеб пшеничный 1с	18												
	Сухари панировочные пшеничные	10												
	Соль иодированная	2,5												
	Молоко	26												
	Масло сливочное	6,25												
	Масло подсолнечное рафинированное	7,5												
224,Хл ебпро динфо рм, 2004	Рагу овощное	200	3,69	6,45	14,39	131	0,04	20,52	0,69	0,75	97,59	72,12	37,11	1,45
	Картофель	89,6												
	Соль иодированная	3												
	Морковь свежая	35,65												
	Лук репчатый	20,41												
	Капуста белокачанная свежая	40												
	Масло сливочное крестьянское	11,64												
	Мука пшеничная	2,73												
	Томатная паста	6,08												
	Сахар-песок	0,61												
631, Хлебп родин форм,2 004г	Компот из свежих плодов (груши)	200	0,16	0,16	20,88	98	0,01	1,72	0,00	0,10	14,48	4,40	3,60	0,94
	Груши свежие	40												
	Сахар-песок	24												
	Лимонная кислота	0,025												
ПТ	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	142	0,07	0,00	0,00	0,48	12,00	38,40	1,44	0,72
ПТ	Хлеб ржано-пшеничный итого	40	4,22	0,77	21,38	110	0,11	0,00	0,00	0,45	22,40	101,12	6,56	0,90
	Обед		31,27	35,50	123,03	950,42	0,54	60,90	12,36	10,41	238,74	456,66	117,99	8,07
тк	Салат "Бабушкин"	100	2,90	10,50	9,90	144	0,10	18,70	0,00	1,02	18,85	51,36	20,56	0,84
	Картофель	41,24												
	Морковь свежая	15,1												
	Огурцы соленые	17												
	Лук репчатый	5												
	Горошек консервированный	10												
	Яйцо куриное с-1	4												
	Масло подсолнечное рафинированное	10												
	Соль иодированная	3												
44, Пермь, 2008	Суп из овощей	250	1,93	5,86	12,59	115	0,11	11,81	0,00	1,06	28,13	66,70	51,93	0,83
	Картофель	50												
	Морковь свежая	10												
	Лук репчатый	10												
	Капуста белокачанная	20												
	Горошек консервированный	7,5												
	Масло сливочное крестьянское	5												
	Соль иодированная	1,6												
	Лавровый лист	0,008												
	Сметана 15% жирности	12,5												
297, Хлебп родин форм, 2004	Каша перловая рассыпчатая	200	7,36	6,03	35,27	224	0,07	0,00	28,00	1,04	6,48	49,56	14,83	1,48
	Крупа перловая	64,6												
	Масло сливочное	7												
	Соль иодированная	0,48												
437, М, Хлебп одинф орм, 2004	Гуляш (из говядины)	100	18,06	20,17	6,61	276	0,06	0,00	10,00	1,94	19,00	172,00	18,00	2,30
	Говядина т/б часть	79												
	Масло подсолнечное	4,04												
	Лук репчатый	10												
	Томатная паста	3,2												
	Мука пшеничная	3												
	Соль иодированная	2												
	Лавровый лист	0,01												
тк	Компот из брусники	200	0,00	0,00	12,60	48	0,01	25,80	0,00	0,07	19,18	9,90	9,30	0,45
	Брусника свежемороженная	30												
	Сахар-песок	15												
ПТ	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	142	0,07	0,00	0,00	0,48	12,00	38,40	1,44	0,72
ПТ	Хлеб ржано-пшеничный итого	40	4,22	0,77	21,38	110	0,11	0,00	0,00	0,45	22,40	101,12	6,56	0,90
			39,03	43,81	127,86	1059,00	0,53	56,31	38,00	6,06	126,04	489,04	122,61	7,52

День: Пятница

	Масло сливочное крестьянское	9													
279, Пермь, 2008г	Компот из черной смородины	200	0,31	0,07	18,09	74	0,01	25,80	0,00	0,07	19,18	9,90	9,30	0,45	
	Смородина	30													
	Сахар-песок	15													
ПТ	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	142	0,07	0,00	0,00	0,48	12,00	38,40	1,44	0,72	
ПТ	Хлеб ржано-пшеничный	40	4,22	0,77	21,38	110	0,11	0,00	0,00	0,45	22,40	101,12	6,56	0,90	
	итого		33,79	36,82	171,30	1155,85	0,43	66,90	47,67	10,57	134,20	451,03	80,07	5,90	

День: Суббота
Неделя: Первая
Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: с 12 лет

№репц	Прием пищи, наименование блюда	масса порции,	Пищевые вещества,(г)				эн.цен.(ккал)	Витамины, (мг)				Минеральные вещества, (мг)			
			Б	Ж	У			В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Обед														
25, Пермь, 2008	Салат из свеклы с изюмом	100	1,57	7,58	19,66	153	0,02	8,64	0,00	0,39	42,22	47,56	13,03	1,60	
	Свекла	83,2													
	Масло подсолнечное рафинированное	6													
	Изюм	12													
	Соль иодированная	1													
45, Пермь, 2008	Суп картофельный с горохом	250	2,34	3,89	13,61	99	0,23	5,81	0,00	1,15	38,08	87,18	35,30	2,03	
	Горох колотый	20													
	Картофель	50													
	Морковь свежая	12,5													
	Лук репчатый	10													
	Масло подсолнечное рафинированное	3,74													
	Соль иодированная	2													
	Лавровый лист	0,01													
437, М, Хлеб одиформ, 2004	Гуляш (из говядины)	100	18,06	20,17	6,61	276	0,06	0,00	10,00	1,94	19,00	172,00	18,00	2,30	
	Говядина т/б часть	79													
	Масло подсолнечное	4,04													
	Лук репчатый	10													
	Томатная паста	3,2													
	Мука пшеничная	3													
	Соль иодированная	2													
	Лавровый лист	0,01													
227, Пермь, 2008	Макаронные изделия отварные	200	7,36	6,03	35,27	224	0,07	0,00	28,00	1,04	6,48	49,56	14,83	1,48	
	Макаронные изделия	68													
	Масло сливочное	9													
	Соль иодированная	3,4													
ттк	Компот из клубники	200	0,21	0,06	92,68	92	0,00	3,87	0,00	0,07	14,98	8,40	2,70	0,30	
	Клубника с/м	50													
	Сахар-песок	30													
	Лимонная кислота	0,1													
ПТ	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	142	0,07	0,00	0,00	0,48	12,00	38,40	1,44	0,72	
ПТ	Хлеб ржано-пшеничный	40	4,22	0,77	21,38	110	0,11	0,00	0,00	0,45	22,40	101,12	6,56	0,90	
	итого		38,32	38,97	218,73	1096,09	0,56	18,32	38,00	5,52	155,16	504,22	91,86	9,33	

День: Понедельник
Неделя: Вторая
Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: с 12 лет

№репц	Прием пищи, наименование блюда	масса порции,	Пищевые вещества,(г)				эн.цен.(ккал)	Витамины, (мг)				Минеральные вещества, (мг)			
			Б	Ж	У			В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Обед														
16, Пермь, 2008	Салат из свежих огурцов	100	0,72	10,08	3,00	104	0,03	9,50	57,00	0,60	21,80	13,30	40,02	0,57	
	Огурцы свежие парниковые	91													
	Соль иодированная	1													
	Масло подсолнечное рафинированное	10													
41, Пермь, 2008г	Рассольник домашний (со сметаной)	250	5,03	11,30	32,38	150	0,10	11,81	0,00	1,13	35,15	64,90	27,80	1,04	
	Капуста белокачанная свежая	20													
	Огурцы соленые	15													
	Картофель	75													
	Морковь свежая	10													
	Лук репчатый	10													
	Соль иодированная	2,5													
	Масло сливочное крестьянское	5													
	Лавровый лист	0,01													
	Сметана	10													
423, Хлеб родинформ, 2004	Бефстроганов из говядины	100	18,10	20,93	3,21	272	0,03	0,01	16,67	1,78	27,83	97,33	17,08	0,83	

	Масло сливочное	9												
	Соль иодированная	3,4												
705, Хлебп родин форм, 2004	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,00	21,01	47	0,00	100,00	0,00	0,14	21,30	15,40	14,35	0,63
	Шиповник плоды сушеные	20												
	Сахар-песок	20												
ПТ	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	142	0,07	0,00	0,00	0,48	12,00	38,40	1,44	0,72
ПТ	Хлеб ржано-пшеничный	40	4,22	0,77	21,38	110	0,11	0,00	0,00	0,45	22,40	101,12	6,56	0,90
	итого		38,40	40,31	156,75	1011,50	0,46	144,25	28,00	7,21	165,55	433,04	105,01	6,74

День: Четверг

Неделя: Вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 лет

№реца	Прием пищи, наименование блюда, состав	масса порции,	Пищевые вещества,(г)			эн.цен.(ккал)	Витамины, (мг)				Минеральные вещества, (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
тк	Салат "Степной"	100	2,97	10,24	9,77	143	0,09	15,60	0,00	0,89	26,30	55,19	23,79	0,82
	Картофель	22,68												
	Морковь свежая	19,1												
	Огурцы соленые	17												
	Лук репчатый	17												
	Горошек консервированный	11												
	Масло подсолнечное рафинированное	7,5												
	Лимонная кислота	0,23												
	Сахар-песок	0,6												
	Соль иодированная	0,3												
124, М, Хлеб одинф орм, 2004	Ши из свежей капусты с картофелем (со сметаной)	250/10	2,09	6,33	10,64	108	0,05	20,50	0,00	0,81	65,00	185,00	25,00	0,75
	Капуста белокачанная свежая	50												
	Картофель	30												
	Морковь	12,5												
	Лук репчатый	10												
	Соль иодированная	1,3												
	Масло подсолнечное рафинированное	5,00												
	Лавровый лист	0,01												
	Сметана 15% жир-ти	10												
169, Пермь	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	240	16,52	14,43	6,01	220	0,07	2,88	5,00	1,32	133,83	459,67	26,00	0,57
	Минтай филе	85												
	Картофель	117												
	Масло сливочное	6,5												
	Мука пшеничная	5												
	Сухари панировочные	3												
631, Хлебп родин форм,2 004г	Компот из свежих плодов (груши)	200	0,16	0,16	20,88	98	0,01	1,72	0,00	0,10	14,48	4,40	3,60	0,94
	Груши свежие	40												
	Сахар-песок	24												
	Лимонная кислота	0,025												
ПТ	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	142	0,07	0,00	0,00	0,48	12,00	38,40	1,44	0,72
ПТ	Хлеб ржано-пшеничный	40	4,22	0,77	21,38	110	0,11	0,00	0,00	0,45	22,40	101,12	6,56	0,90
	итого		30,52	32,41	98,20	820,62	0,40	40,70	5,00	4,05	274,01	843,78	86,39	4,70
	Обед													
26, Пермь, 2008	Салат из свеклы с солеными огурцами	100	1,26	10,08	7,76	127	0,02	8,64	0,00	0,39	42,22	47,56	13,03	1,60
	Свекла	74												
	Масло подсолнечное рафинированное	10												
	Огурцы соленые	20												
	Соль иодированная	1												
47, Пермь 2008г	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,83	2,86	21,76	124	0,11	8,25	0,00	1,19	24,60	66,90	7,00	1,09
	Макаронные изделия	10												
	Картофель	75												
	Морковь свежая	12,5												
	Лук репчатый	10												
	Масло сливочное крестьянское	3,75												
	Соль иодированная	2,5												
	Лавровый лист	0,01												
217, Пермь, 2008	Фрикадельки из кур	100	15,00	18,75	14,25	285	0,07	0,40	11,67	6,88	16,83	125,84	18,83	1,53
	Филе куриное охлажд.	75												
	Хлеб пшеничный 1с	15,7125												
	Яйцо	8,575												
	Молоко	21,425												
	Соль иодированная	2,5												
	Масло сливочное	6,25												
235, Пермь, 2008	Капуста тушеная	200	5,24	6,47	26,89	175	0,07	34,00	0,69	0,75	116,00	80,00	40,00	1,60

	Масло подсолнечное рафинированное	13,31												
	Картофель	115,2												
	Морковь	25,92												
	Лук репчатый	14,4												
	Томатная паста 25% сух.в-в	3,46												
	Мука пшеничная	2,88												
	Соль иодированная	2,43												
тпк	Компот из брусники	200	0,00	0,00	12,60	48	0,01	25,80	0,00	0,07	19,18	9,90	9,30	0,45
	Брусника свежемороженая	30												
	Сахар-песок	15												
ПТ	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	142	0,07	0,00	0,00	0,48	12,00	38,40	1,44	0,72
ПТ	Хлеб ржано-пшеничный	40	4,22	0,77	21,38	110	0,11	0,00	0,00	0,45	22,40	101,12	6,56	0,90
	итого		41,73	26,16	108,48	836,21	1,06	55,80	45,53	10,95	180,88	759,12	127,60	7,54

День: Суббота

Неделя: Вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 лет

№репц	Прием пищи, наименование блюда	масса порции,	Пищевые вещества,(г)				Витамины, (мг)				Минеральные вещества, (мг)			
			Б	Ж	У	эн.цен.(ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Обед													
22, Пермь, 2008	Салат из свежих помидоров	100	0,72	10,08	3,00	104	0,03	9,50	57,00	0,60	21,80	13,30	40,02	0,57
	Помидоры свежие	91												
	Соль иодированная	1												
	Масло подсолнечное рафинированное	10												
45, Пермь, 2008	Суп картофельный с горохом	250	2,34	3,89	13,61	99	0,23	5,81	0,00	1,15	38,08	87,18	35,30	2,03
	Горох колотый	20												
	Картофель	50												
	Морковь свежая	12,5												
	Лук репчатый	10												
	Масло подсолнечное рафинированное	3,74												
	Соль иодированная	2												
	Лавровый лист	0,01												
205, Пермь, 2008	Сосиски отварные	75	6,62	16,04	1,57	180	0,05	0,32	9,33	5,51	13,46	100,67	15,06	1,22
	Сосиски	70												
	Масло сливочное	5												
224, Хл ебпродинформ, 2004	Рагу овощное	200	3,69	6,45	14,39	131	0,04	20,52	0,69	0,75	97,59	72,12	37,11	1,45
	Картофель	89,6												
	Соль иодированная	3												
	Морковь свежая	35,65												
	Лук репчатый	20,41												
	Капуста белокочанная свежая	40												
	Масло сливочное крестьянское	11,64												
	Мука пшеничная	2,73												
	Томатная паста	6,08												
	Сахар-песок	0,61												
ПТ	Сок яблоко-абрикос	200	1,00	0,00	20,20	85	0,03	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80
ПТ	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	142	0,07	0,00	0,00	0,48	12,00	38,40	1,44	0,72
ПТ	Хлеб ржано-пшеничный	40	4,22	0,77	21,38	110	0,11	0,00	0,00	0,45	22,40	101,12	6,56	0,90
	итого		23,15	37,71	103,67	850,14	0,55	40,15	67,03	9,13	219,32	426,79	143,49	9,69