

**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  
(весна-лето)  
(многодетные и малоимущие)**







	Соль иодированная	1												
138, Хлебпродинформ	<b>Суп картофельный с крупой</b>	<b>250</b>	<b>3,55</b>	<b>5,10</b>	<b>14,53</b>	<b>118</b>	<b>0,09</b>	<b>6,29</b>	<b>0,00</b>	<b>0,88</b>	<b>50,25</b>	<b>97,93</b>	<b>34,50</b>	<b>1,71</b>
	Картофель	75												
	Пшено	5												
	Морковь	10												
	Лук репчатый	10												
	Масло сливочное	3												
191, Пермь, 2008г	<b>Мясо тушеное</b>	<b>100</b>	<b>18,06</b>	<b>20,17</b>	<b>6,61</b>	<b>276</b>	<b>0,06</b>	<b>0,00</b>	<b>10,00</b>	<b>1,94</b>	<b>19,00</b>	<b>172,00</b>	<b>18,00</b>	<b>2,30</b>
	Говядина т/б часть	83												
	Морковь	4												
	Масло подсолнечное	5												
	Лук репчатый	4												
	Томатное пюре	7												
	Мука пшеничная	2												
	Соль иодированная	2												
235, Пермь, 2008г	<b>Капуста тушеная</b>	<b>200</b>	<b>5,24</b>	<b>6,47</b>	<b>26,89</b>	<b>175</b>	<b>0,07</b>	<b>34,00</b>	<b>0,69</b>	<b>0,75</b>	<b>116,00</b>	<b>80,00</b>	<b>40,00</b>	<b>1,60</b>
	Капуста белокачанная свежая	210												
	Масло сливочноекрестьянское	9												
	Морковь	12												
	Лук репчатый	12												
	Томатная паста 25%сух.в-в	6,4												
	Мука пшеничная 1с	2,4												
	Соль иодированная	4												
	Сахар-песок	6												
276, Пермь, 2008г	<b>Кисель из свежих ягод (из черной смородины с/м)</b>	<b>200</b>	<b>0,11</b>	<b>0,00</b>	<b>25,83</b>	<b>104</b>	<b>0,00</b>	<b>1,83</b>	<b>0,00</b>	<b>0,03</b>	<b>10,76</b>	<b>6,40</b>	<b>2,40</b>	<b>0,15</b>
	Черная смородина с/м	24												
	Сахар-песок	15												
	Крахмал картофельный	6												
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
	<b>итого</b>		<b>37,00</b>	<b>43,13</b>	<b>133,08</b>	<b>1053,17</b>	<b>0,95</b>	<b>52,37</b>	<b>10,69</b>	<b>5,09</b>	<b>253,61</b>	<b>540,82</b>	<b>123,65</b>	<b>8,24</b>
	<b>Обед</b>													
ТТК	<b>Салат "Обской"</b>	<b>100</b>	<b>0,98</b>	<b>6,15</b>	<b>3,73</b>	<b>74</b>	<b>0,46</b>	<b>16,76</b>	<b>0,12</b>	<b>0,34</b>	<b>18,68</b>	<b>34,61</b>	<b>16,26</b>	<b>0,74</b>
	Огурцы свежие парниковые	40												
	Помидоры свежие парниковые	36												
	Лук репчатый	10												
	Масло подсолнечное рафинированное	15												
	Соль иодированная	3												
41, Пермь, 2008г	<b>Рассольник домашний (со сметаной)</b>	<b>250</b>	<b>5,03</b>	<b>11,30</b>	<b>32,38</b>	<b>150</b>	<b>0,10</b>	<b>11,81</b>	<b>0,00</b>	<b>1,13</b>	<b>35,15</b>	<b>64,90</b>	<b>27,80</b>	<b>1,04</b>
	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												
518, М, Хлебпродинформ, 2004	<b>Картофель отварной</b>	<b>200</b>	<b>4,19</b>	<b>8,79</b>	<b>34,01</b>	<b>228</b>	<b>0,20</b>	<b>28,00</b>	<b>28,00</b>	<b>2,09</b>	<b>19,52</b>	<b>106,30</b>	<b>39,10</b>	<b>1,54</b>
	Картофель	200												
	Соль иодированная	2,71												
	Масло сливочное	7												
374, М, Хлебпродинформ, 2004	<b>Рыба тушеная в томате с овощами</b>	<b>100/50</b>	<b>16,52</b>	<b>14,43</b>	<b>6,01</b>	<b>220</b>	<b>0,07</b>	<b>2,88</b>	<b>5,00</b>	<b>1,32</b>	<b>133,83</b>	<b>459,67</b>	<b>26,00</b>	<b>0,57</b>

	Горбуша потр. с головой	124,29												
	Соль иодированная	2												
	Лук репчатый	8												
	Морковь свежая	22												
	Масло подсолнечное рафинированное	5												
	Томатная паста 25% сух. в-в	4												
	Сахар-песок	2												
	Лимонная кислота	0,15												
	Лавровый лист	0,015												
ттк	Компот из вишни	200	0,16	0,00	14,99	61	0,00	2,40	0,00	0,13	22,00	12,00	12,00	0,80
	Вишня с/м	40												
	Сахар-песок	15												
	Кислота лимонная	0,2												
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		35,65	41,92	142,02	984,69	1,01	61,86	33,12	5,93	263,58	817,00	129,16	6,31

День: Четверг

Неделя: Первая

Сезон: весна-лето

Возрастная категория: с12лет

№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	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
ттк	Салат из кукурузы с яйцом	100	4,80	18,70	10,60	230	0,10	9,30	0,00	0,65	18,66	57,78	19,53	0,66
	Яйцо куриное	20												
	Кукуруза конс.	65												
	Лук репчатый	6												
	Масло подсолнечное рафинированное	10												
	Соль иодированная	2												
139, Хлебпродинформ 2004	Суп картофельный с фасолью	250	2,34	3,89	13,61	99	0,23	5,81	0,00	1,15	38,08	87,18	35,30	2,03
	Фасоль сушеная	20												
	Картофель	50												
	Морковь свежая	13												
	Лук репчатый	10												
	Масло сливочное	5												
	Соль иодированная	2												
	Лавровый лист	0,01												
498, Хлебпродинформ, 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,Хлебпродинформ, 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												
631, Хлебпродинформ, 2004 г	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







	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		33,95	37,31	169,53	1153,75	0,47	55,20	47,67	10,73	122,03	568,52	84,01	6,18

День: Суббота  
Неделя: Первая  
Сезон: весна-лето  
Возрастная категория: с 12лет

№реца	Прием пищи, наименование блюда	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													
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, Хлебродин форм, 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												
тк	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: весна-лето  
Возрастная категория: с 12лет

№реца	Прием пищи, наименование блюда	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													
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













436, Москва, 2004	<b>Жаркое по-домашнему</b>	<b>280</b>	<b>18,48</b>	<b>10,64</b>	<b>29,96</b>	<b>291</b>	<b>0,22</b>	<b>10,64</b>	<b>30,53</b>	<b>8,50</b>	<b>58,80</b>	<b>263,20</b>	<b>67,20</b>	<b>3,36</b>
	Говядина т/б часть	166,66												
	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												
тгк	<b>Компот из брусники</b>	<b>200</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>12,60</b>	<b>48</b>	<b>0,01</b>	<b>25,80</b>	<b>0,00</b>	<b>0,07</b>	<b>19,18</b>	<b>9,90</b>	<b>9,30</b>	<b>0,45</b>
	Брусника свежемороженая	30												
	Сахар-песок	15												
пт	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>60</b>	<b>4,56</b>	<b>0,48</b>	<b>29,52</b>	<b>142</b>	<b>0,07</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,48</b>	<b>12,00</b>	<b>38,40</b>	<b>1,44</b>	<b>0,72</b>
пт	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>4,22</b>	<b>0,77</b>	<b>21,38</b>	<b>110</b>	<b>0,11</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,45</b>	<b>22,40</b>	<b>101,12</b>	<b>6,56</b>	<b>0,90</b>
	<b>итого</b>		<b>41,73</b>	<b>26,16</b>	<b>108,48</b>	<b>836,21</b>	<b>1,06</b>	<b>55,80</b>	<b>45,53</b>	<b>10,95</b>	<b>180,88</b>	<b>759,12</b>	<b>127,60</b>	<b>7,54</b>

День: Суббота

Неделя: Вторая

Сезон: весна-лето

Возрастная категория: с 12лет

№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	Ca	P	Mg	Fe
	<b>Обед</b>													
22, Пермь, 2008	<b>Салат из свежих помидоров</b>	<b>100</b>	<b>0,72</b>	<b>10,08</b>	<b>3,00</b>	<b>104</b>	<b>0,03</b>	<b>9,50</b>	<b>57,00</b>	<b>0,60</b>	<b>21,80</b>	<b>13,30</b>	<b>40,02</b>	<b>0,57</b>
	Помидоры свежие	91												
	Соль иодированная	1												
	Масло подсолнечное рафинированное	10												
45, Пермь, 2008	<b>Суп картофельный с горохом</b>	<b>250</b>	<b>2,34</b>	<b>3,89</b>	<b>13,61</b>	<b>99</b>	<b>0,23</b>	<b>5,81</b>	<b>0,00</b>	<b>1,15</b>	<b>38,08</b>	<b>87,18</b>	<b>35,30</b>	<b>2,03</b>
	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	<b>Сосиски отварные</b>	<b>75</b>	<b>6,62</b>	<b>16,04</b>	<b>1,57</b>	<b>180</b>	<b>0,05</b>	<b>0,32</b>	<b>9,33</b>	<b>5,51</b>	<b>13,46</b>	<b>100,67</b>	<b>15,06</b>	<b>1,22</b>
	Сосиски	70												
	Масло сливочное	5												
224, Хлебпр одинформ, 2004	<b>Рагу овощное</b>	<b>200</b>	<b>3,69</b>	<b>6,45</b>	<b>14,39</b>	<b>131</b>	<b>0,04</b>	<b>20,52</b>	<b>0,69</b>	<b>0,75</b>	<b>97,59</b>	<b>72,12</b>	<b>37,11</b>	<b>1,45</b>
	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												
пт	<b>Сок яблоко-абрикос</b>	<b>200</b>	<b>1,00</b>	<b>0,00</b>	<b>20,20</b>	<b>85</b>	<b>0,03</b>	<b>4,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,20</b>	<b>14,00</b>	<b>14,00</b>	<b>8,00</b>	<b>2,80</b>
пт	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>60</b>	<b>4,56</b>	<b>0,48</b>	<b>29,52</b>	<b>142</b>	<b>0,07</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,48</b>	<b>12,00</b>	<b>38,40</b>	<b>1,44</b>	<b>0,72</b>
пт	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>4,22</b>	<b>0,77</b>	<b>21,38</b>	<b>110</b>	<b>0,11</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,45</b>	<b>22,40</b>	<b>101,12</b>	<b>6,56</b>	<b>0,90</b>
	<b>итого</b>		<b>23,15</b>	<b>37,71</b>	<b>103,67</b>	<b>850,14</b>	<b>0,55</b>	<b>40,15</b>	<b>67,03</b>	<b>9,13</b>	<b>219,32</b>	<b>426,79</b>	<b>143,49</b>	<b>9,69</b>