

МКУ "Комбинат продовольствия и социального питания"
 М Е Н Ю Столовая МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №18" города Кирова
 на 26 июня 2025 г.

Лагерь с 7 лет ТЖС 1,00352;98,99648

Лагерь с 7 лет ТЖС 1,00352;98,99648						
	Цена	Ккал	Пищевые вещества			Выход
		(г.)	белки	жиры	углев	(г.)
			(г.)	(г.)	(г.)	
Завтрак						
Бутерброд с сыром и маслом15/5/25 .	24.18	154.0	6.0	8.0	14.0	45
Каша овсяная	11.17	203.0	7.0	6.0	31.0	200
Масло сливочное (I)	12.72	75.0		8.0		10
Какао на молоке	12.60	141.0	4.0	4.0	26.0	200
Батон 2*25 г (I)	3.66	138.0	4.0	1.0	27.0	50
Яблоко порционное 140 г	29.79					1 шт
	94.12	711.0				
Обед						
Рассольник Ленинградский с перл. крупой						
200 г	21.90	93.0	2.0	3.0	14.0	200
Сметана порционно	4.83	16.0		2.0		10
Котлета из горбуши 90 г	67.42	224.0	15.0	11.0	16.0	90
Пюре картофельное по-домашнему 150 г	30.31	159.0	3.0	5.0	24.0	150
Помидоры свежие к гарниру 60 г	16.91	14.0	1.0		2.0	60
Компот из яблок	12.49	109.0			28.0	200
Хлеб ржаной	2.29	85.0	3.0	1.0	16.0	25
Батон 42 г	2.93	116.0	3.0	1.0	23.0	42
	159.08	816.0				
ИТОГО	253.20	1 527.0				

Начальник КПП

Калькулятор

Зав.столовой

Начальник лагеря

Директор школы



Миргородская Е.Г.



Брюхова Ю.В.



Шишкина М. В.



Серебренникова М.Л.

Муниципальное казенное учреждение
 "Комбинат продовольствия и
 социального питания"
Столовая №18

МКУ "Комбинат продовольствия и социального питания"
М Е Н Ю Столовая МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №18" города Кирова
на 26 июня 2025 г.

Лагерь с 12 ле 40,23682;0,59763;59,16555

	Цена	Ккал (г.)	Пищевые вещества			Выход (г.)
			белки (г.)	жиры (г.)	углев (г.)	
Завтрак						
Бутерброд с сыром и маслом15/5/25 .	24.18	154.0	6.0	8.0	14.0	45
Каша овсяная 250 г	13.67	269.0	10.0	6.0	44.0	250
Масло сливочное (I)	12.72	75.0		8.0		10
Какао на молоке	12.39	141.0	4.0	4.0	26.0	200
Батон 46 г	3.23	127.0	4.0	1.0	25.0	46
Яблоко порционное 140 г	29.79					1 шт
	95.98	766.0				
Обед						
Рассольник ленинградский с перловой крупой	31.53	116.0	2.0	4.0	17.0	250
Сметана порционно	4.83	16.0		2.0		10
Котлета из горбуши 100 г	74.00	130.0	4.0	6.0	14.0	100
Пюре картофельное по-домашнему.	42.43	190.0	3.0	6.0	28.0	180
Помидоры свежие к гарниру 100 г	28.19	24.0	1.0		4.0	100
Компот из яблок	12.49	109.0			28.0	200
Хлеб ржаной	2.29	85.0	3.0	1.0	16.0	25
Батон 2*25 г (II)	3.66	138.0	4.0	1.0	27.0	50
	199.42	808.0				
И Т О Г О	295.40	1 574.0				

Начальник КШП

Миргородская Е.Г.

Калькулятор

Брюхова Ю.В.

Зав.столовой

Шишкина М. В.

Начальник лагеря

Директор школы

Муниципальное казенное учреждение
"Комбинат продовольствия и
социального питания"
Столовая №18

МКУ "Комбинат продовольствия и социального питания"
М Е Н Ю Столовая МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №18" города Кирова

на 26 июня 2025 г.

Лагерь с 7 лет 30,27499;0,69725;69,02776

	Цена	Ккал (г.)	Пищевые вещества			Выход (г.)
			белки (г.)	жиры (г.)	углев (г.)	
Завтрак						
Бутерброд с сыром и маслом 15/5/25 .	24.18	154.0	6.0	8.0	14.0	45
Каша овсяная	10.95	203.0	7.0	6.0	31.0	200
Масло сливочное 5 г (I)	6.36	37.0		4.0		5
Какао на молоке	12.39	141.0	4.0	4.0	26.0	200
Батон 45 г	3.16	124.0	3.0	1.0	24.0	45
Яблоко порционное 140 г	29.79					1 шт
	86.83	660.0				
Обед						
Рассольник Ленинградский с перл. крупой 200 г	25.22	93.0	2.0	3.0	14.0	200
Сметана порционно	4.83	16.0		2.0		10
Котлета из горбуши 90 г	67.40	224.0	15.0	11.0	16.0	90
Пюре картофельное по-домашнему 150 г	35.40	159.0	3.0	5.0	24.0	150
Помидоры свежие к гарниру 60 г	16.91	14.0	1.0		2.0	60
Компот из яблок	12.49	109.0			28.0	200
Хлеб ржаной	2.29	85.0	3.0	1.0	16.0	25
Батон 25 г (I)	1.83	69.0	2.0	1.0	13.0	25
	166.37	769.0				
ИТОГО	253.20	1 429.0				

Начальник КШП



Миргородская Е.Г.

Калькулятор



Брюхова Ю.В.

Зав.столовой



Шишкина М. В.

Начальник лагеря



Серебренникова М.Л.

Директор школы



1. The first step is to identify the problem.
 2. The second step is to define the problem.
 3. The third step is to analyze the problem.
 4. The fourth step is to develop a solution.
 5. The fifth step is to implement the solution.
 6. The sixth step is to evaluate the solution.

7. The seventh step is to monitor the solution.
 8. The eighth step is to maintain the solution.

9. The ninth step is to improve the solution.