

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.03.24



Согласовано
Директор школы № 405

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Апельсин	1шт	52,0	1,2	0,3	11,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	85,20	722,8	31,1	29,2	83,9	6,9
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	720,0	26,3	19,9	98,8	8,2
Полдник 1-4 класс(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	266,0	7,9	5,8	45,4	3,8

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 12.03.24

Согласовано
Директор школы № 15

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Апельсин	1шт	52,0	1,2	0,3	11,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	85,20	722,8	31,1	29,2	83,9	6,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	720,0	26,3	19,9	98,8	8,2
Полдник 1-4 класс						
Йогурт фруктовый	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	266,0	7,9	5,8	45,4	3,8

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.03.24



Согласовано
Директор школы № 105

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	695,0	29,0	25,7	86,9	7,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	682,0	26,5	20,1	88,9	7,4
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Я б л о к о	1штг	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	330,0	9,5	7,5	56,0	4,6

Инженер-техно

Калькулятор

Столярова Е.А.

Мальшева Г.А.

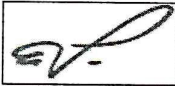
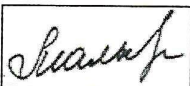

Директор по
производству
Корнева

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 12 МАРТА 24 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Запеканка из творога со сушеным молоком	58,27	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Котлета куриная	50,55	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Б л и н ч и к и	20,07	150	328,0	11,7	10,5	47,5	3,9
Б л и н ч и к и с маслом	28,97	150/10	385,0	11,8	16,9	47,6	3,9
Б л и н ч и к и с вареньем	29,55	150/30	399,0	11,8	10,4	65,9	5,5
Б л и н ч и к и с яблочным фаршем	20,25	135	318,0	7,6	13,5	40,6	3,4
Б л и н ч и к и с молоком сгущенным	30,63	150/30	413,0	13,7	12,7	61,8	5,2
О л а д ь и с вареньем	24,09	150/30	452,0	11,5	11,9	76,3	6,4
О л а д ь и с маслом	23,51	150/10	438,0	11,4	18,4	57,9	4,8
О л а д ь и с молоком сгущенным	25,17	150/30	466,0	13,4	14,2	72,1	6,0
Гарниры							
Рожки отварные	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	13,62	150					
Напитки							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Сок фруктовый	14,40	200/7	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А.  Калькулятор
 Малышева Г.А. 
 Директор по производству 

* -R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.