

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.04.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>655,2</b>	<b>18,8</b>	<b>25,9</b>	<b>86,7</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>627,1</b>	<b>21,2</b>	<b>18,0</b>	<b>95,0</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	70	187,0	5,4	4,2	31,8	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>307,0</b>	<b>11,4</b>	<b>10,6</b>	<b>41,2</b>	<b>3,4</b>

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 08.04.24

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>655,2</b>	<b>18,8</b>	<b>25,9</b>	<b>86,7</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>627,1</b>	<b>21,2</b>	<b>18,0</b>	<b>95,0</b>	<b>7,9</b>

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.

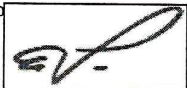
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.04.24

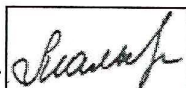
Для документов  
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Бефстроганов из филе индейки	100	179,0	11,0	12,5	5,5	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>425,0</b>	<b>17,2</b>	<b>19,4</b>	<b>45,2</b>	<b>3,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом ,сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>584,0</b>	<b>19,6</b>	<b>17,7</b>	<b>86,5</b>	<b>7,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>334,0</b>	<b>9,7</b>	<b>11,2</b>	<b>44,2</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техно  
Столярова Е.А.



Калькулятор  
Малышева 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 08 АПРЕЛЯ 24 г

*Муленко*

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,08
Сыр порционнo	18,18	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0,0
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,1
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,98	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Бефстроганов из филе индейки	53,60	100	179,0	11,0	12,5	5,5	0,4
Плов из говядины	60,90	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Каша молочная пшеничная с маслом	16,87	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
<b>Гарниры</b>							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	11,23	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
<b>Постные блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	11,32	250	98,0	1,7	4,9	9,77	0,8
Котлеты картофельные	14,18	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,2
Булгур с овощами, кукурузой	20,92	150	234,0	7,2	10	28,8	2,4
<b>Напитки</b>							
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	0,0
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<b>Хлеб</b>							
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  
Мальшова 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.