

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Фефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,3
Юре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Бай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	508,0	20,2	26,8	46,5	3,8
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из апельсинов	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,6	2,2	0,4	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	744,6	29,6	22,3	105,7	8,8
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Стоимость рациона	39,41	326,0	10,4	11,0	46,3	3,9

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 17.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Эфстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Этон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	544,0	20,0	26,2	56,8	4,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Ломидоры свежие (доп. гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	70,0	2,4	0,4	14,3	1,2
Этон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	685,6	27,7	21,3	94,2	7,8
Полдник(льготный+платный)						
Лирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Стоимость рациона	39,41	326,0	10,4	11,0	46,3	3,9

Инженер-техно

Гюлярова 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.

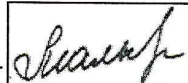
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 17.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	544,0	20,0	26,2	56,8	4,7
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Зиточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Томидоры свежие (доп. гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	70,0	2,4	0,4	14,3	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	685,6	27,7	21,3	94,2	7,8

Инженер-технолог
Холоярова 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.


МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 17 АПРЕЛЯ 24 г

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	12,38	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,7
Помидоры свежие с маслом растительным	21,44	100	99,0	0,9	10,17	3,4	0,3
Первые блюда							
Суп из овощей с мясом, зеленью	28,50	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Вторые блюда							
Бефстроганов из куриного филе	47,38	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,3
Биточки домашние	50,20	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Гарниры							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Рожки отварные	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,57	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Постные блюда							
Суп из овощей, зеленью	13,48	250	119,0	4,7	6,1	9,4	0,7
Котлеты картофельные	14,18	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,2
Рожки отварные с овощами, зеленым горошком	12,95	150	209,0	5,3	9,3	25,8	2,2
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	0,0
Напиток клюквенный	15,30	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Компот из апельсинов	6,17	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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.