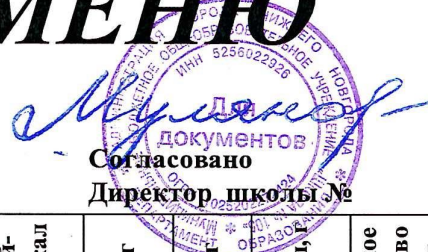


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Биолакт "1/100	1штг	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
Стоимость рациона	85,20	677,2	20,7	28,7	83,1	6,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с гречками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	32	67,8	2,3	0,4	13,8	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
Стоимость рациона	102,24	831,8	33,0	30,0	99,8	8,3
Полдник(льготный+платный)						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
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 25.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Биолакт "1/100	1штг	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
Стоимость рациона	85,20	677,2	20,7	28,7	83,1	6,9
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,8	2,3	0,4	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
Стоимость рациона	102,24	831,8	33,0	30,0	99,8	8,3

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

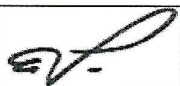
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

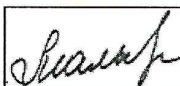
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

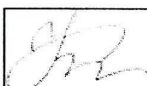
НА 25.04.24

Согласовано
 Директор школы №

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
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	85,20	616,8	18,9	26,4	75,8	6,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
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	769,0	31,2	30,5	84,9	7,1
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	14,0	11,0	46,3	3,9

Инженер-техно
 Столярова Е.А. 

Калькулятор
 Малышева Г.А. 

Директор по
 производству
 Корнева 

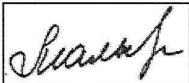
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 25 АПРЕЛЯ 24г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Сыр порционнo	15,76	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Масло сливочное	13,38	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,7
Первые блюда							
Суп сырный с гречками, зеленью	26,12	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,84	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Индейка с булгуром	57,53	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Биточки " Школьные "	52,77	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Гарниры							
Шюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Постные блюда							
Суп картофельный с зеленью	14,78	250	105,0	2,2	2,8	14,0	1,2
Котлеты свекольные	10,67	100	172,0	3,7	7,8	18,8	1,6
Булгур с овощами, кукурузой	20,92	150	234,0	7,2	10	28,8	2,4
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
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшева 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.