

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

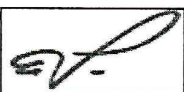
НА 02.05.24

Для
Документа
Согласовано
Директор школы № 105

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/8	251,0	6,2	12,0	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт " Э г о ш а " 1/100	1штг	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	85,20	729,4	23,5	29,6	94,4	7,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	270	101,0	4,4	5,9	7,7	0,6
Макаронник с мясом тушеным	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
Икра кабачковая (доп.гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	759,0	29,2	27,9	90,3	7,5
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Напиток овсяный 0,2	1штг	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Стоимость рациона	39,41	249,0	6,2	6,4	42,9	3,5

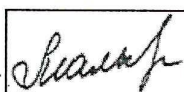
Инженер-техно

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

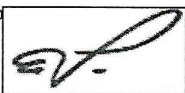
НА 02.05.24

Муляков
 Для
 Согласовано
 Директор школы № 105

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/8	251,0	6,2	12,0	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт " Э г о ш а " 1/100	1штг	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	85,20	729,4	23,5	29,6	94,4	7,8
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	270	101,0	4,4	5,9	7,7	0,6
Макаронник с мясом тушеным	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
Икра кабачковая (доп. гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	759,0	29,2	27,9	90,3	7,5

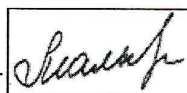
Инженер-техно

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 02.05.24

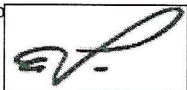
Согласовано

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)						
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт " Э г о ш а " 1/100	1штг	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	85,20	668,0	19,7	25,5	89,8	7,4
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	270	101,0	4,4	5,9	7,7	0,6
Макаронник с мясом тушеным	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
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	710,0	28,3	25,7	84,0	7,0
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Напиток овсяный 0,2	1штг	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Стоимость рациона	39,41	249,0	6,2	6,4	42,9	3,5

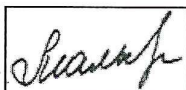
Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



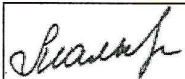
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 02 МАЯ 24 г


 Согласовано
 Директор школы № 705

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Сыр порционно	7,88	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Бутерброд горячий с сыром	26,67	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	23,88	270	101,0	4,4	5,9	7,7	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная " Дружба " с маслом	20,50	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Макаронник с мясом тушеным	72,01	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
<i>Гарниры</i>							
Икра кабачковая (доп. гарнир)	7,42	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
<i>Постные блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	11,00	250	87,0	1,7	5,0	7,7	0,6
Котлеты морковные	15,24	100	161,0	3,3	7,8	16,5	1,3
Вермишель отварная с маслом растительным	4,54	150	209,0	5,3	9,3	25,8	2,1
<i>Напитки</i>							
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	16,77	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<i>Хлеб</i>							
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.