

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.05.24



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	0,08
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,0	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,5	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	614,5	26,8	22,2	77,0	6,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273,0	12,5	14,6	22,8	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,5	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	621,4	27,1	19,3	84,1	7,0
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

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 03.05.24


 ДОКУМЕНТОВ
 Согласовано
 Директор школы №

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	0,08
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,0	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,5	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	614,5	26,8	22,2	77,0	6,4
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273,0	12,5	14,6	22,8	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,5	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	621,4	27,1	19,3	84,1	7,0

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 03.05.24

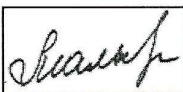
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 10»
 Для
 Согласовано
 Директор школы №

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	0,08
Индейка с булгуром	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
Стоимость рациона	85,20	622,0	18,5	27,1	76,4	6,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273,0	12,5	14,6	22,8	1,9
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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	554,0	26,0	16,3	75,6	6,3
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с курицей, капустой	80	171,0	9,4	6,0	19,8	1,7
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,0
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Стоимость рациона	39,41	322,0	10,5	6,7	54,7	4,5

Инженер-техно
 Столярова Е.А.



Калькулятор
 Малышева Г.А.



Директор по
 производству
 Корнева



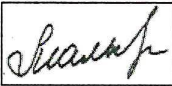
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню учителя на 03 МАЯ 24г


 ГОРОДА НИЖНЕГО
 ОБЛАСТИ
 МИН 3256022026
 СОГЛАСОВАНО Для
 Директор школы №

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	0,08
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,87	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,2
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	26,19	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Вторые блюда							
Запеканка картофельная с мясом тушеным	64,91	200	273,0	12,5	14,6	22,8	1,9
Котлеты из индейки	62,81	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Индейка с булгуром	68,68	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	10,76	60	59,0	0,9	3	6,8	0,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	8,82	55	8,0	0,4	0	1,4	0,1
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 груши	8,35	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Постные блюда							
Суп картофельный с рисом, зеленью	12,36	250	123,0	2,0	5,3	16,7	1,3
Котлета капустная	10,89	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Каша гречневая рассыпчатая с сахаром, маслом растительным	6,15	150	176,0	7,9	7,1	43,7	3,6
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
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.