

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 06.05.24

Согласовано
Директор школы № 105

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 порционнo	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшeнная 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 микронутрентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,3
Стоимость рациона	85,20	655,2	18,8	25,9	86,7	7,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
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 микронутрентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутрентами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	627,1	21,2	18,0	95,0	7,9
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)						
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
Стоимость рациона	39,41	307,0	11,4	10,6	41,2	3,4

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

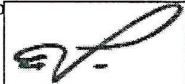
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

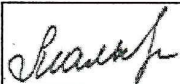
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 06.05.24

Для документа
 Согласовано
 102520221292
 Директор школы № 105

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	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
Стоимость рациона	85,20	655,2	18,8	25,9	86,7	7,2
Обед 1-4 класс						
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
Стоимость рациона	102,24	627,1	21,2	18,0	95,0	7,9

Инженер-техно
 Столярова Е.А. 

Калькулятор
 Малышева Г.А. 

Директор по
 производству
 Корнева 

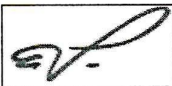
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

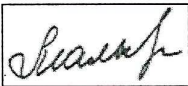
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 06 МАЯ 24 г


Мушкетер
 Согласовано
 Директор школы № 205



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
Сыр порционно	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
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,98	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Вторые блюда							
Бефстроганов из филе индейки	58,69	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
Гарниры							
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
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
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
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.