

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.05.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Пудинг " Лакомка " с вареньем	150/35	392,0	14,1	12,6	59,7	4,9
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	85,20	674,4	17,5	24,7	99,6	8,3
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Макаронник с мясом тушеным	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
Икра кабачковая (доп.гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	102,24	761,2	29,4	27,4	99,2	8,2
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

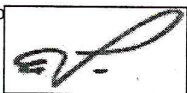
НА 13.05.24

Для документов
 Согласовано
 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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Пудинг " Лакомка "с вареньем	150/35	392,0	14,1	12,6	59,7	4,9
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	85,20	674,4	17,5	24,7	99,6	8,3
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Макаронник с мясом тушеным	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
Икра кабачковая (доп. гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	102,24	761,2	29,4	27,4	99,2	8,2

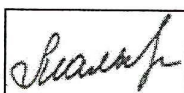
Инженер-техно

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.05.24



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
Пудинг " Лакомка " с вареньем	200/20	450,0	18,7	12,0	66,7	5,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	629,0	21,1	19,9	91,4	7,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Макаронник с мясом тушеным	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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	745,0	29,2	26,2	97,9	8,2
Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с творогом	80	194,0	9,6	7,5	22,3	1,9
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Стоимость рациона	39,41	331,0	10,0	7,9	55,0	4,6

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 13 МАЯ 24 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
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
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гречками, зеленью	26,12	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<i>Вторые блюда</i>							
Пудинг " Лакомка " с вареньем	66,11	150/35	392,0	14,1	12,6	59,7	4,9
Макаронник с мясом тушеным	72,62	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
<i>Гарниры</i>							
Икра кабачковая (доп.гарнир)	4,12	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
<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
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Сок фруктовый	14,91	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
<i>Хлеб</i>							
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.