

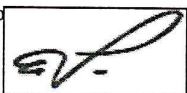
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.05.24

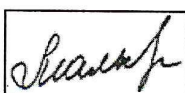
Согласовано
 Для документов
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1штг	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	822,0	32,2	32,5	99,9	8,3
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом ,зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	735,5	29,1	21,9	95,6	7,9
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Стоимость рациона	39,41	397,0	12,6	13,7	55,9	4,6

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.

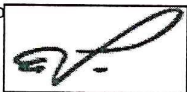
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.05.24

Для
 Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1штг	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	822,0	32,2	32,5	99,9	8,3
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом ,зеленую	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	735,5	29,1	21,9	95,6	7,9

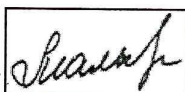
Инженер-техно



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 21.05.24

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)						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	581,0	29,5	17,5	76,2	6,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом ,зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
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	766,0	30,2	23,2	99,5	8,2
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	80	171,0	9,4	6,0	19,8	1,6
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Стоимость рациона	39,41	276,0	10,0	6,5	44,1	3,7

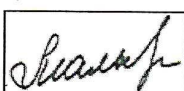
Инженер-техно



Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по
 производству
 Корнева



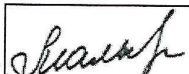
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 21 МАЯ 24 г

Мухомов
 ГОРОДА ИЖИТОВ
 ОБЛАСТИ ЧУВАШИИ
 № 256020326
 ДОКУМЕНТ
 № 320272
 ОФИС
 2019
 СООБЩЕНИЕ
 2019
 СОГЛАСОВАНО
 Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Помидоры свежие с маслом растительным	21,44	100	109,0	0,99	10,2	3,4	0,3
Масло шоколадное	12,38	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	62,32	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Котлета куриная	50,76	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Гарниры							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Каша гречневая рассычатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	8,65	40	9,0	0,4	0,1	1,5	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 кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	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
 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.