

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.09.24

Для

 Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
Стоимость рациона	91,33	565,4	23,6	23,5	65,4	5,4
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	109,60	590,6	30,2	14,0	78,6	6,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Кисломолочный напиток " Снежок "	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Булочка обсыпанная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,0
Стоимость рациона	42,25	350,7	13,8	12,2	46,1	3,8

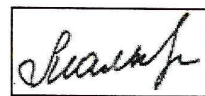
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Мальшева Г.А.



ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.09.24

М. Д. Давыдов
 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	0,0
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
Стоимость рациона	91,33	565,4	23,6	23,5	65,4	5,4
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	109,60	590,6	30,2	14,0	78,6	6,5

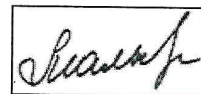
Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.



Калькулятор

Мальшова Г.А.



* - 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

Согласовано
 Для
 ДОКУМЕНТОВ
 Директор школы №

НА 20.09.24

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	0,0
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	91,33	547,4	16,3	24,9	65,0	5,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
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	109,60	531,0	29,1	11,1	71,2	5,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Стоимость рациона	42,25	378,0	14,2	10,7	56,1	4,7

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

* - 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.

Согласовано
 Директор школы № 

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	11,75	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25,66	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
<i>Вторые блюда</i>							
Индейка с булгуром	61,34	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Жаркое по-домашнему	72,24	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Котлеты из индейки	63,36	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	12,30	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	10,34	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	10,88	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Компот из кураги	7,71	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

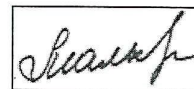
Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.



Калькулятор

Мальшева Г.А.



] 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.