

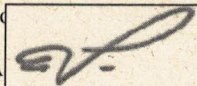
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

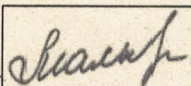
НА 05.04.24

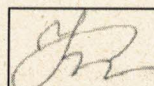


133

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	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)	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	579,4	23,9	23,5	68,1	5,6
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	580,0	24,9	16,8	81,7	6,8

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.

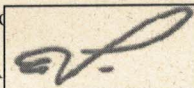
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.04.24

Согласовано
Директор школы № 133

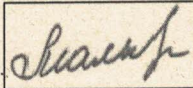
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,08
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	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	579,4	23,9	23,5	68,1	5,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	580,0	24,9	16,8	81,7	6,8
Полдник 1-4 класс(льготный+платный)						
Кисломолочный напиток " С не ж о к "	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

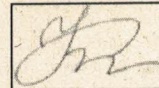


Калькулятор

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 05.04.24



Согласовано
Директор школы № 133

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	18,5	27,1	76,4	6,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		102,24	23,6	13,7	72,1	6,0
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с курицей, капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,5
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,0
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона		39,41	10,0	6,4	55,9	4,6

Инженер-техно

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 05 АПРЕЛЯ 24 г

Согласовано
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
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
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,87	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
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							
Индейка с булгуром	68,68	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Котлеты из индейки	62,88	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.га)	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
Постные блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, зеленью	13,97	250	120,0	2,0	5,1	16,4	1,4
Котлеты капустные	10,89	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,7
Картофель отварной с маслом растительным	17,37	150	122,0	2,9	5,5	15,4	1,2
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
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	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.