

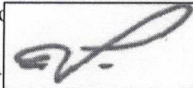
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

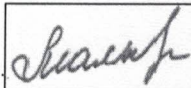


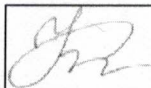
НА 06.05.24

Согласовано  
Директор школы № 193

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
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
Груша	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>655,2</b>	<b>18,8</b>	<b>25,9</b>	<b>86,7</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>627,1</b>	<b>21,2</b>	<b>18,0</b>	<b>95,0</b>	<b>7,9</b>

Инженер-технолог  
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.

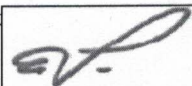
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

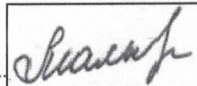


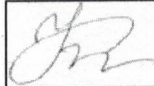
НА 06.05.24

Согласовано  
Директор школы № 1

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0	
Сыр порционнно	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0	
Каша молочная пшениная 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	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>655,2</b>	<b>18,8</b>	<b>25,9</b>	<b>86,7</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
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	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>627,1</b>	<b>21,2</b>	<b>18,0</b>	<b>95,0</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный+платный)</b>							
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	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>307,0</b>	<b>11,4</b>	<b>10,6</b>	<b>41,2</b>	<b>3,4</b>

Инженер-техн  
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 06.05.24

Согласовано  
Директор школы № 3

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Бефстроганов из филе индейки	100	179,0	11,0	12,5	5,5	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>422,0</b>	<b>17,1</b>	<b>19,4</b>	<b>3,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
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
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
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	1,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>584,0</b>	<b>19,6</b>	<b>17,7</b>	<b>7,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Х а ч а п у р и	75	224,0	9,6	11,3	20,9	1,7
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>320,0</b>	<b>10,2</b>	<b>11,8</b>	<b>3,6</b>

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 06 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	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,08
Сыр порционнo	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
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,98	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
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
<i>Гарниры</i>							
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
<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
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
<i>Хлеб</i>							
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.