

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.01.24

Согласовано

Директор школы № 02



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	0,3
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	615,0	21,7	23,8	78,1	6,5
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренокми , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему с маслом	200/5	253,0	13,3	13,5	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	658,4	29,7	18,0	86,7	7,2
Полдник 1-4 класс						
Кисломолочный напиток " С н е 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	###	59,5	4,9

Инженер-техн

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.01.24

Согласовано
Директор школы № 103



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	0,3
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	615,0	21,7	23,8	78,1	6,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренокми , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему с маслом	200/5	253,0	13,3	13,5	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	658,4	29,7	18,0	86,7	7,2
Полдник 1-4 класс(льготный+платный)						
Кисломолочный напиток "Снежок"	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	###	59,5	4,9

Инженер-техник

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.

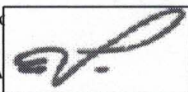
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

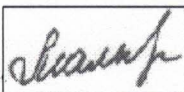
НА 12.01.24

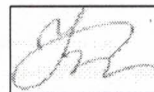
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
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	640,0	19,2	28,3	77,2	6,4
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	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	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	549,2	28,3	11,2	76,3	6,3
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	406,0	7,9	9,8	71,4	6,0

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

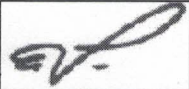
Калькулятор
Мальшева Г.А. 

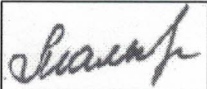
Директор по производству
Корнева 

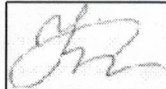
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное	6,85	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0
Сыр порционнo	11,82	15	53,0	3,5	4,4	0	0,3
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	29,41	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	54,65	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Жаркое по-домашнему	60,22	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Котлеты из индейки	61,31	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Гарниры							
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	8,86	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Напитки							
Чай с сахаром	1,38	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	2,70	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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.