

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.02.24

Согласовано
Директор школы № 33



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
Жаркое с индейкой	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	85,20	508,8	18,2	23,9	54,9	4,5
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Икра кабачковая (доп. гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	873,0	34,7	31,0	113,7	9,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.02.24

Согласовано Для
Директор школы № 83



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	85,20	508,8	18,2	23,9	54,9	4,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	873,0	34,7	31,0	113,7	9,5
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом,яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

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 14.02.24

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		85,20	17,2	20,9	47,5	3,9
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,4	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,3	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона		102,24	36,3	31,1	110,7	9,2
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Плюшка Московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,5
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Стоимость рациона		39,41	6,9	6,1	51,6	4,3

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.

Согласовано
Директор школы № 33



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	24,75	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Жаркое с индейкой	70,02	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Биточки " Школьные "	52,77	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Гарниры							
Икра кабачковая (доп.гарнир)	5,76	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	10,59	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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

Столярсва 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.