

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.02.24

Согласовано
Директор школы № 133



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|-------------------------------------|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло шоколадное | 10 | 65,0 | 0,1 | 6,2 | 2,2 | 0,2 |
| Бифштекс домашний | 90 | 217,0 | 8,1 | 13,4 | 15,9 | 1,3 |
| Рожки отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Йогурт "Эгоша" 1/100 | 1шт | 85,0 | 3,6 | 2,8 | 11,3 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 45 | 126,0 | 3,6 | 0,9 | 25,7 | 2,1 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 712,0 | 21,0 | 28,3 | 93,1 | 7,6 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Филе куриное панированное с маслом | 100/5 | 329,0 | 24,0 | 20,3 | 12,5 | 1,0 |
| Пюре картофельное | 180 | 130,0 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,2 |
| Компот из яблок | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,2 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 33 | 92,4 | 2,6 | 0,7 | 18,9 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 815,4 | 38,2 | 32,6 | 92,2 | 7,7 |
| Полдник | | | | | | |
| Кисломолочный напиток "Снежок" | 201 | 156,7 | 5,6 | 5,0 | 22,1 | 1,8 |
| Маковый рулетик посыпной | 80 | 241,0 | 7,0 | 8,7 | 33,9 | 2,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 397,7 | 12,6 | 13,7 | 56,0 | 4,6 |

Инженер-техник

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.

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.02.24

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 шоколадное | 10 | 65,0 | 0,1 | 6,2 | 2,2 | 0,2 |
| Бифштекс домашний | 90 | 217,0 | 8,1 | 13,4 | 15,9 | 1,3 |
| Рожки отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Йогурт "Э г о ш а " 1/100 | 1шт | 85,0 | 3,6 | 2,8 | 11,3 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутрчентами | 45 | 126,0 | 3,6 | 0,9 | 25,7 | 2,1 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 712,0 | 21,0 | 28,3 | 93,1 | 7,6 |
| Обед 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Филе куриное панированное с маслом | 100/5 | 329,0 | 24,0 | 20,3 | 12,5 | 1,0 |
| Пюре картофельное | 180 | 130,0 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,2 |
| Компот из яблок | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,2 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 33 | 92,4 | 2,6 | 0,7 | 18,9 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 815,4 | 38,2 | 32,6 | 92,2 | 7,7 |
| Полдник(льготный+платный) | | | | | | |
| Кисломолочный напиток "Снежок" | 201 | 156,7 | 5,6 | 5,0 | 22,1 | 1,8 |
| Маковый рулетик посыпной | 80 | 241,0 | 7,0 | 8,7 | 33,9 | 2,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 397,7 | 12,6 | 13,7 | 56,0 | 4,6 |

Инженер-техн

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 16.02.24

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 шоколадное | 10 | 65,0 | 0,1 | 6,2 | 2,2 | 0,2 |
| Гуляш из говядины | 100 | 134,0 | 6,4 | 9,5 | 2,6 | 0,2 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 296,0 | 10,2 | 8,8 | 44,1 | 3,7 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 44 | 123,2 | 3,5 | 0,9 | 25,2 | 2,1 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 659,2 | 20,4 | 25,5 | 84,2 | 7,0 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Пюре картофельное | 180 | 130,0 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,2 |
| Компот из яблок | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 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 | 760,0 | 37,6 | 28,8 | 87,5 | 7,3 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой | 75 | 160,0 | 8,8 | 5,6 | 18,6 | 1,6 |
| Компот из груш | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,1 | 14,0 | 1,2 |
| Я б л о к с | 1 шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 276,0 | 9,5 | 6,2 | 45,3 | 3,8 |

Инженер-техн

Калькулятор

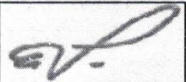
Малышева Г.А.

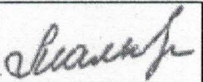
Директор по
производству
Корнева

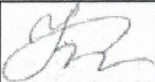
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|-------------------------------------|-------|-----------|--------------------|----------|---------|-------------|-------------------------------------|
| Холодные блюда | | | | | | | |
| Масло шоколадное | 6,72 | 10 | 65,0 | 0,1 | 6,2 | 2,2 | 0,2 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 14,18 | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Бифштекс домашний | 48,38 | 90 | 217,0 | 8,1 | 13,4 | 15,9 | 1,3 |
| Гуляш из говядины | 58,83 | 100 | 134,0 | 6,4 | 9,5 | 2,6 | 0,2 |
| Филе куриное панированное | 60,91 | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Рожки отварные | 8,59 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Пюре картофельное | 21,32 | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| 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 |
| 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 |

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.