

133

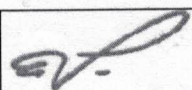
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

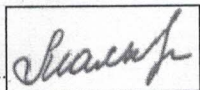
НА 16.04.24

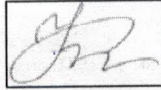
Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	160	212,0	14,8	15,4	3,6	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт "Эгоша" 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	602,4	24,6	32,8	52,2	4,3
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	102,24	568,9	20,3	19,7	70,1	5,8

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 16.04.24

Согласовано
Директор школы № 253423



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	160	212,0	14,8	15,4	3,6	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт "Эгоша" 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	602,4	24,6	32,8	52,2	4,3
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	102,24	568,9	20,3	19,7	70,1	5,8
Полдник(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	20,3	59,5	4,9

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 16.04.24

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)						
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (молоко сгущенное вареное)	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	85,20	660,8	26,1	24,1	113,4	9,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	556,0	19,6	19,7	67,7	5,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,7
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона	39,41	345,0	9,5	11,1	47,2	3,9

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.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 16 АПРЕЛЯ 24 г

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	13,38	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,7
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,1
<i>Первые блюда</i>							
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	29,39	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет натуральный	38,31	160	212,0	14,8	15,4	3,6	0,3
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
<i>Гарниры</i>							
Огурцы свежие (доп. гарнир)	9,62	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
<i>Постные блюда</i>							
Борщ "Сибирский " с зеленью	13,06	250	89,0	1,37	4,9	9,3	0,7
Котлеты капустные	10,89	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Рис с овощами, кукурузой и зелены горошком	19,75	150	239,0	4,5	9,2	26,7	2,2
<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
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
<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
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.