

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.03.24

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Сыр порционнo | 10 | 35,0 | 2,3 | 2,9 | 0,0 | 0,0 |
| Масло сливочное | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,0 |
| Пудинг " Лакомка " с вареньем | 150/20 | 353,0 | 14,1 | 9,3 | 53,1 | 4,4 |
| Чай с лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Я б л о к о | 1 шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 43 | 120,4 | 3,4 | 0,9 | 24,6 | 2,0 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 675,4 | 20,7 | 21,0 | 100,8 | 8,4 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп сырный с гренками, зеленью | 250/15 | 173,0 | 6,1 | 6,3 | 22,8 | 1,9 |
| Шницель " Нежный " | 90 | 219,0 | 15,0 | 12,2 | 11,9 | 1,0 |
| Вермишель отварная | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир) | 30 | 12,0 | 0,9 | 0,06 | 1,95 | 0,2 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 784,0 | 31,7 | 24,5 | 108,4 | 9,0 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1 шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Пирожок печеный сдобный с яблоками | 75 | 158,0 | 3,6 | 4,0 | 26,8 | 2,2 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 278,0 | 9,6 | 10,4 | 36,2 | 3,0 |

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 18.03.24

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) | | | | | | |
| Сыр порционнo | 10 | 35,0 | 2,3 | 2,9 | 0,0 | 0,0 |
| Масло сливочное | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,0 |
| Пудинг " Лакомка "с вареньем | 150/20 | 353,0 | 14,1 | 9,3 | 53,1 | 4,4 |
| Чай с лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 43 | 120,4 | 3,4 | 0,9 | 24,6 | 2,0 |
| Стоимость рациона | | 85,20 | 20,7 | 21,0 | 100,8 | 8,4 |
| Обед 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп сырный с гречками, зеленью | 250/15 | 173,0 | 6,1 | 6,3 | 22,8 | 1,9 |
| Шницель " Нежный " | 90 | 219,0 | 15,0 | 12,2 | 11,9 | 1,0 |
| Вермишель отварная | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир) | 30 | 12,0 | 0,9 | 0,06 | 1,95 | 0,2 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | | 102,24 | 31,7 | 24,5 | 108,4 | 9,0 |
| Полдник(льготный+платный) | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Пирожок печеный сдобный с яблоками | 75 | 158,0 | 3,6 | 4,0 | 26,8 | 2,2 |
| Стоимость рациона | | 39,41 | 9,6 | 10,4 | 36,2 | 3,0 |

Инженер-техно

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 18.03.24

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 |
| Пудинг " Лакомка "с вареньем | 200/20 | 450,0 | 18,7 | 12,0 | 66,7 | 5,6 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 627,0 | 21,0 | 19,9 | 91,2 | 7,6 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп сырный с гренками, зеленью | 250/15 | 173,0 | 6,1 | 6,3 | 22,8 | 1,9 |
| Запеканка картофельная с мясом тушеным | 200 | 273,0 | 12,5 | 14,6 | 22,8 | 1,9 |
| Компот из ягод | 200 | 49,0 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 1,0 |
| 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 | 618,0 | 22,6 | 21,8 | 82,7 | 6,9 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+ платный) | | | | | | |
| Сок фруктовый | 200 | 90,0 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| Пирожок печеный сдобный с яйцом | 75 | 205,0 | 7,9 | 11,3 | 18,1 | 1,5 |
| Яблоко | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 353,0 | 8,4 | 11,8 | 53,2 | 4,4 |

Инженер-техно

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

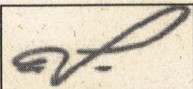
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

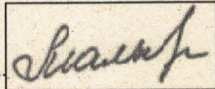
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 18 МАРТА 24 г

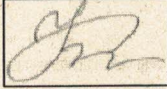
Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорий- ность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углевод- ы, г | Примеры | количес- тво | во |
|---|-------|-----------|----------------------------|----------|---------|------------------|---------|-----------------|----|
| Холодные блюда | | | | | | | | | |
| Масло сливочное | 8,92 | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | | 0,0 | |
| Сыр порционнo | 7,88 | 10 | 35,0 | 2,3 | 2,9 | 0 | | 0,0 | |
| Икра кабачковая | 16,47 | 100 | 78,0 | 1,2 | 4,8 | 7,8 | | 0,6 | |
| Горошек зеленый консервированный | 38,28 | 100 | 40,0 | 3,2 | 0,2 | 6,4 | | 0,5 | |
| Первые блюда | | | | | | | | | |
| Суп сырный с гренками, зеленью | 26,12 | 250/15 | 173,0 | 6,1 | 6,3 | 22,8 | | 1,9 | |
| Вторые блюда | | | | | | | | | |
| Пудинг " Лакомка" с вареньем | 60,84 | 150/20 | 353,0 | 14,1 | 9,3 | 53,1 | | 4,4 | |
| Шницель " Нежный " | 48,37 | 90 | 219,0 | 15,0 | 12,2 | 11,9 | | 1,0 | |
| Запеканка картофельная с мясом тушеным | 63,35 | 200 | 273,0 | 12,5 | 14,6 | 22,8 | | 1,9 | |
| Гарниры | | | | | | | | | |
| Вермишель отварная | 8,70 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | | 2,3 | |
| Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир) | 11,48 | 30 | 12,0 | 0,9 | 0,06 | 1,95 | | 0,2 | |
| Постные блюда | | | | | | | | | |
| Суп картофельный с зеленью | 14,78 | 250 | 105,0 | 2,2 | 2,8 | 14,0 | | 1,1 | |
| Котлета морковная | 15,24 | 100 | 161,0 | 3,3 | 7,8 | 16,5 | | 1,4 | |
| Вермишель отварная с маслом растительным | 4,54 | 150 | 199,0 | 5,7 | 5,6 | 29,5 | | 2,4 | |
| 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 | |
| Напиток клюквенный | 15,30 | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | | 1,3 | |
| Компот из ягод | 7,85 | 200 | 49,0 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | | 1,0 | |
| Чай с лимоном | 2,76 | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | | 0,9 | |
| 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
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.