

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.03.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	85,20	576,2	20,4	29,1	58,2	4,8
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Бефстроганов из куриного филе	100	171,0	15,4	10,5	3,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	33	70,0	2,4	0,4	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1
Стоимость рациона	102,24	773,2	31,9	22,1	110,8	9,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона	39,41	263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

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 20.03.24

Согласовано
Директор школы № 3



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	0,2
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	85,20	576,2	20,4	29,1	58,2	4,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Бефстроганов из куриного филе	100	171,0	15,4	10,5	3,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	33	70,0	2,4	0,4	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1
Стоимость рациона	102,24	773,2	31,9	22,1	110,8	9,3
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона	39,41	263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

Инженер-техн

Стоярова 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 20.03.24

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1	
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2	
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	504,0	19,9	24,4	51,2	4,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)							
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8	
Бефстроганов из куриного филе	100	171,0	15,4	10,5	3,8	0,3	
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8	
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	645,0	29,3	21,1	83,7	7,0
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)							
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	85	205,1	8,7	7,4	21,1	1,8	
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3	
Стоимость рациона		39,41	270,1	8,8	7,5	37,0	3,1

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

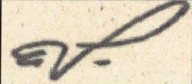
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

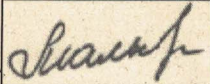
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 20 МАРТА 24 г

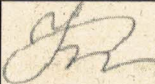
Согласовано
Директор школы № 10



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Примерное количество
Холодные блюда							
Масло шоколадное	10,56	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	17,87	100	100,0	1,6	5,2	12	1
Первые блюда							
Суп из овощей с мясом, зеленью	28,50	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Вторые блюда							
Биточки домашние	50,20	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Бефстроганов из куриного филе	50,72	100	171,0	15,4	10,5	3,8	0,3
Гарниры							
Рожки отварные	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	8,93	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Постные блюда							
Суп из овощей с зеленью	13,48	250	119,0	4,7	6,1	9,4	0,8
Котлета картофельная	14,18	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,2
Рожки отварные 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
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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.