

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.01.24

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	0,2	10,9	0,2	0,01
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	85,20	766,6	28,3	31,5	91,9	7,6
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	19,1	1,6
Стоимость рациона	102,24	641,6	28,8	21,9	75,4	6,2
Полдник 1-4 класс						
Йогурт фруктовый питьевой	203	76,1	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,1	7,9	5,8	45,5	3,8

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 26.01.24

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 сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	85,20	766,6	28,3	31,5	91,9	7,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашенная с маслом растительным , сахаром (доп.гарнир)	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	19,1	1,6
Стоимость рациона	102,24	641,6	28,8	21,9	75,4	6,2
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	203	76,1	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,1	7,9	5,8	45,5	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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.01.24

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	762,0	33,3	26,2	98,3	8,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
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	592,0	27,7	20,3	67,0	5,5
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	406,0	7,9	9,8	71,4	6,0

Инженер-техно

Калькулятор

Малышева Г.А.

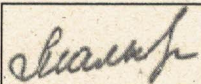
Директор по
производству
Корнева

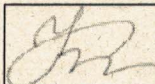
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное	10,27	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	35,41	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,5
Вторые блюда							
Котлета куриная	51,83	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Шницель " Нежный "	49,80	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Запеканка картофельная с мясом	62,31	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	9,26	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	5,31	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
Напитки							
Чай с сахаром	1,38	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	2,70	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
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.