

133


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

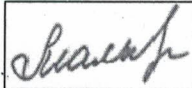
НА 29.12.23

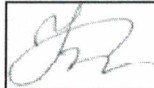
Согласовано
Директор школы № 133



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
Котлета куриная сыром,маслом	90/5	173,0	11,9	10,4	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	45	38,0	2,7	0	6,8	0,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	92,4	2,9	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	85,20	623,4	23,4	27,0	74,3	6,1
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	265	91,0	3,8	1,3	7,7	0,6
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	298,0	14,6	16,9	21,7	1,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
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	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	665,2	23,7	21,8	85,0	7,1
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-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 29.12.23

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
Котлета куриная сыром,маслом	90/5	173,0	11,9	10,4	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	45	38,0	2,7	0	6,8	0,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	92,4	2,9	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	85,20	623,4	23,4	27,0	74,3	6,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	265	91,0	3,8	1,3	7,7	0,6
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	298,0	14,6	16,9	21,7	1,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	665,2	23,7	21,8	85,0	7,1
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

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 29.12.23

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
Запеканка из творога с вареньем	200/20	406,0	15,9	13,4	55,5	4,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	641,0	18,7	21,8	92,7	7,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	265	91,0	3,8	1,3	7,7	0,6
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	298,0	14,6	16,9	21,7	1,8
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,05
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 микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	622,0	23,1	19,6	79,8	6,6
Полдник 5-11 класс(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

Калькулятор

Малышева Г.А.

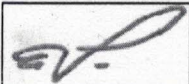
Директор по
производству
Корнева

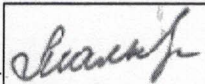
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

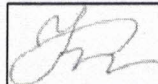
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Количество хлеба
Холодные блюда							
Масло сливочное	10,27	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	17,25	265	91,0	3,8	1,3	7,7	0,6
Вторые блюда							
Запеканка картофельная с мясом тушеным	67,07	200	298,0	14,6	16,9	21,7	1,8
Запеканка из творога с вареньем	72,59	200/20	406,0	15,9	13,4	55,5	4,6
Котлеты куриные с сыром	53,83	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Гарниры							
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	13,96	45	38,0	2,7	0	6,8	0,6
Икра кабачковая (доп.гарнир)	7,42	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	3,99	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,05
Напитки							
Чай с сахаром	1,45	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
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,0	12,0	1,0
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,5
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
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.