

132

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.03.24

 Согласовано
 Директор школы № 132



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшениная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Г р у ш а	1шт	87,0	0,8	0,6	19,6	1,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		85,20	18,5	25,8	83,4	7,0
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона		102,24	28,0	29,6	135,3	11,2
Полдник						
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

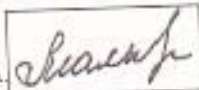
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Матышева 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 11.03.24

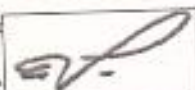
Согласовано
Директор школы № 132

Маев

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшеница с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Груша	1шт	87,0	0,8	0,6	19,6	1,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	639,0	18,5	25,8	83,4	7,0
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	930,5	28,0	29,6	135,3	11,2
Полдник (льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный слоеный 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

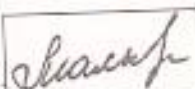
Инженер-техн

Стоярова Е.А.



Калькулятор

Мальшова 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 11.03.24

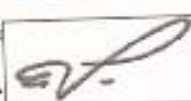
Согласовано
Директор школы № 132

Масф

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 картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	42	118,0	3,3	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона		509,0	17,2	23,9	56,1	4,6
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным сметаной, зеленью	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Бифитекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Икра кабачковая (доп гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона		862,2	27,0	30,8	117,1	9,7
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона		334,0	9,7	11,2	44,2	3,6

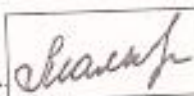
Инженер-техн

Столярова Е.А.

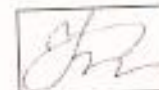


Калькулятор

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.

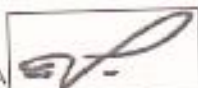
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 11 МАРТА 24 г

Согласовано
Директор школы № 132

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	18,18	23	81,0	5,3	6,7	0	0
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Кукуруза консервированная	42,39	100	326,0	10,4	5,0	60,0	5,0
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным, сметаной, зеленью	22,92	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Вторые блюда							
Запеканка картофельная с мясом тушеным	68,35	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
Бифитекс домашний	48,38	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша молочная пшеница с маслом	18,06	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Блины	20,07	150	328,0	11,7	10,5	47,5	3,9
Блины с маслом	28,97	150/10	385,0	11,8	16,9	47,6	3,9
Блины с вареньем	29,55	150/30	399,0	11,8	10,4	65,9	5,5
Блины с яблочным фаршем	20,25	135	318,0	7,6	13,5	40,6	3,4
Блины с молоком сгущенным	30,63	150/30	413,0	13,7	12,7	61,8	5,2
Оладьи с вареньем	24,09	150/30	452,0	11,5	11,9	76,3	6,4
Оладьи с маслом	23,51	150/10	438,0	11,4	18,4	57,9	4,8
Оладьи с молоком сгущенным	25,17	150/30	466,0	13,4	14,2	72,1	6,0
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Икра кабачковая (доп. гарнир)	4,12	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	8,48	20	65,0	2,0	1	12,0	1,0
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
Какао с молоком	16,50	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
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

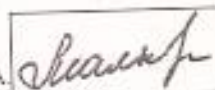
Директор по производству

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



* →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.