

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

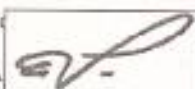
НА 18.03.24

Согласовано
Директор школы № 152

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	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 микроэлементами	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 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 микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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 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

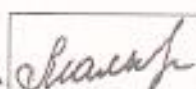
Инженер-техник

Столярова 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

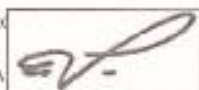
НА 18.03.24

Согласовано
Директор школы № 132

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	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	675,4	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	784,0	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	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

Инженер-техн

Столярова 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

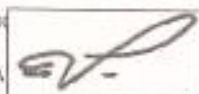
НА 18.03.24

Согласовано
Директор школы № 832

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 микроэлементами	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 гречками, 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 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	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 слоеный 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

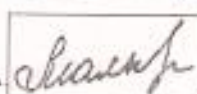
Инженер-техник

Стоярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева

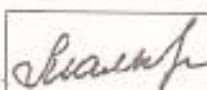


* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Масф

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод м, г	Примерное количество	во
Холодные блюда								
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0	
Сыр порционно	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 микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшова 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.