

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.03.24

Согласовано
Директор школы № 132

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Слоба "Аппетитная" с начинкой (повидло)	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Апельсин	1штг	55,0	1,3	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	85,20	653,8	26,2	22,9	114,1	9,5
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	45	7,0	0,4	0,045	1,35	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	603,8	21,2	19,9	77,4	6,4
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

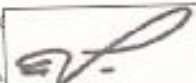
НА 19.03.24

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)						
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (повидло)	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Апельсин	1шт	55,0	1,3	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	85,20	653,8	26,2	22,9	114,1	9,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	45	7,0	0,4	0,045	1,35	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	603,8	21,2	19,9	77,4	6,4
Полдник(льготный+платный)						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

Инженер-техник

Стоярова Е.А.

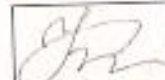


Калькулятор

Мальцева 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

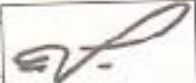
НА 19.03.24

Согласовано
Директор школы № 108

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)							
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2	
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	19,7	4,6	0,4	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0	
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6	
Стоимость рациона		85,20	649,2	25,9	33,3	61,1	5,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)							
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8	
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	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	556,0	19,6	19,7	67,7	5,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)							
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3	
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,7	
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0	
Стоимость рациона		39,41	397,0	9,5	11,1	60,2	5,0

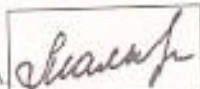
Инженер-техник

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальцева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



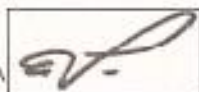
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 19 МАРТА 24г

Согласовано
Директор школы № 932

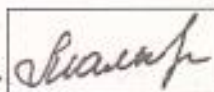
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	во
<i>Холодные блюда</i>								
Масло шоколадное	10,56	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2	
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6	
<i>Первые блюда</i>								
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	29,39	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8	
<i>Вторые блюда</i>								
Омлет натуральный	33,23	150	202,2	13,9	14,7	3,4	0,3	
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6	
<i>Гарниры</i>								
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	8,15	45	7,0	0,4	0,045	1,35	0,1	
<i>Постные блюда</i>								
Борщ "Сибирский" с зеленью	13,05	250	89,0	1,17	4,9	9,3	0,7	
Котлета капустная	10,89	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9	
Рис с овощами, кукурузой и зеленым горошком	19,75	150	239,0	4,5	9,2	26,7	2,2	
<i>Напитки</i>								
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 кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1	
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
<i>Хлеб</i>								
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.