

132

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.03.24

Согласовано
Директор школы № 132

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	85,20	576,2	20,4	29,1	58,2	4,8
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Бефстроганов из куриного филе	100	171,0	15,4	10,5	3,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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 микроэлементами	33	70,0	2,4	0,4	14,3	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1
Стоимость рациона	102,24	773,2	31,9	22,1	110,8	9,3
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-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 20.03.24

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)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	85,20	576,2	20,4	29,1	58,2	4,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Бефстроганов из куриного филе	100	171,0	15,4	10,5	3,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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 микроэлементами	33	70,0	2,4	0,4	14,3	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1
Стоимость рациона	102,24	773,2	31,9	22,1	110,8	9,3
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-техник

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 20.03.24

Согласовано
Директор школы № 132



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
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	504,0	19,9	24,4	51,2	4,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Бефстроганов из куриного филе	100	171,0	15,4	10,5	3,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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	645,0	29,3	21,1	83,7	7,0
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	85	205,1	8,7	7,4	21,1	1,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Стоимость рациона	39,41	270,1	8,8	7,5	37,0	3,1

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

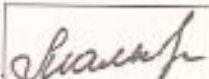
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде оформлена расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 20 МАРТА 2022

Согласовано
Директор школы № 132

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	В0
Холодные блюда								
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	
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	17,87	100	100,0	1,6	5,2	12	1	
Первые блюда								
Суп из овощей с мясом, зеленью	28,50	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8	
Вторые блюда								
Биточки домашние	50,20	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
Бефстроганов из куриного филе	50,72	100	171,0	15,4	10,5	3,8	0,3	
Гарниры								
Рожки отварные	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	8,93	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5	
Постные блюда								
Суп из овощей с зеленью	13,48	250	119,0	4,7	6,1	9,4	0,8	
Котлета картофельная	14,18	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,2	
Рожки отварные 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	
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0	
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
Мамашева 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.