

132

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.03.24

Согласовано
Директор школы № 132



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 7-11 лет						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
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
		773,0	30,7	31,8	90,5	7,5
Обед 7-11 лет						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	146,0	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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
		728,0	32,7	22,7	91,8	7,6
Стоимость рациона	206,18	1501,0	63,4	54,5	182,3	15,1

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Копьева

* - 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

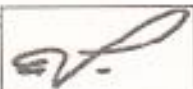
НА 26.03.24

Согласовано
Директор школы № 132

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 12-17 лет						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	517,0	32,8	24,8	40,7	3,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		795,0	37,3	36,0	80,3	6,6
Обед 12-17 лет						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	146,0	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
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
		778,0	34,4	24,2	99,3	8,3
Стоимость рациона	206,18	1573,0	71,8	60,2	179,6	14,9

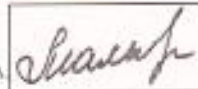
Инженер-техник

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



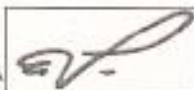
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 26 МАРТА 2022 г

Согласовано
 Директор школы № 132

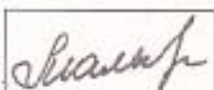
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Примерное количество
Холодные блюда							
Масло шоколадное	10,56	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, мзельню	25,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Гуляш из говядины	66,30	100	146,0	10,6	10,5	2,4	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	60,04	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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 кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
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

Малышева 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.