

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.03.24

Согласовано
Директор школы № 132

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
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Йогурт "Э г о ш а " 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
		625,8	16,4	24,3	85,0	7,0
Обед 7-11 лет						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		677,0	25,9	17,1	97,1	8,1
Стоимость рациона	206,18	1302,8	42,3	41,4	182,1	15,1

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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 28.03.24

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
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Йогурт "Э г о ш а " 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
		625,8	16,4	24,3	85,0	7,0
Обед 12-17 лет						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		677,0	25,9	17,1	97,1	8,1
Стоимость рациона	206,18	1302,8	42,3	41,4	182,1	15,1

Инженер-техник

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

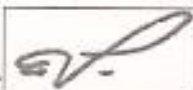
Мальцева Г.А.

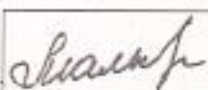
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 28 МАРТА 24 г

Согласовано
 Директор школы № 132

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	0,3	
<i>Первые блюда</i>								
Суп сырный с гречками, зеленью	26,12	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9	
<i>Вторые блюда</i>								
Жаркое по-домашнему	71,87	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,84	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6	
<i>Гарниры</i>								
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	11,48	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,1	
<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	1,7	
<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
 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