

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.03.24

Согласовано
Директор школы № 132

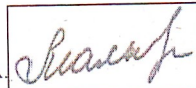
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Апельсин	1 шт	52,0	1,2	0,3	11,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	85,20	722,8	31,1	29,2	83,9	6,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
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	720,0	26,3	19,9	98,8	8,2
Полдник 1-4 класс						
Йогурт фруктовый	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	266,0	7,9	5,8	45,4	3,8

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 12.03.24

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	695,0	29,0	25,7	86,9	7,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	682,0	26,5	20,1	88,9	7,4
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	330,0	9,5	7,5	56,0	4,6

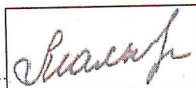
Инженер-техник

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.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 12 МАРТА 24г

Согласовано
Директор школы № 132

Маф


Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Запеканка из творога со сушеным молоком	58,27	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Котлета куриная	50,55	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Блинчики	20,07	150	328,0	11,7	10,5	47,5	3,9
Блинчики с маслом	28,97	150/10	385,0	11,8	16,9	47,6	3,9
Блинчики с вареньем	29,55	150/30	399,0	11,8	10,4	65,9	5,5
Блинчики с яблочным фаршем	20,25	135	318,0	7,6	13,5	40,6	3,4
Блинчики с молоком сгущенным	30,63	150/30	413,0	13,7	12,7	61,8	5,2
Оладьи с вареньем	24,09	150/30	452,0	11,5	11,9	76,3	6,4
Оладьи с маслом	23,51	150/10	438,0	11,4	18,4	57,9	4,8
Оладьи с молоком сгущенным	25,17	150/30	466,0	13,4	14,2	72,1	6,0
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	13,62	150					
<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
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Сок фруктовый	14,40	200/7	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 12.03.24

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Апельсин	1шт	52,0	1,2	0,3	11,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	85,20	722,8	31,1	29,2	83,9	6,9
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
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	720,0	26,3	19,9	98,8	8,2
Полдник 1-4 класс(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	266,0	7,9	5,8	45,4	3,8

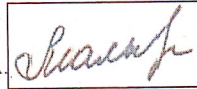
Инженер-техно

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.