

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.03.24

Согласовано
Директор школы №

Маслов
132

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Бирюк" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Обед 1-4 класс						
Расольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб пшеничный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона 102,24						
Полдник						
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
Стоимость рациона 39,41						
270,0						
6,6						
5,7						
49,3						
4,1						

Калькулятор

Малышева Т.А.

Директор по производству
Корнева

Корнева

Инженер-техн

Столярова Е.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 14.03.24

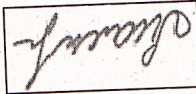
Согласовано
 Директор школы № 138

Наименование блюда		Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)							
Бутерброд горячий с сыром		45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная "Дружба" с маслом		200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком		200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолоочный продукт "Бюлакт" 1/100		1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами		24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона			671,2	22,0	26,3	85,9	7,1
Обед 1-4 класс (льготный+платный)							
Расcольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью		10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом		200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из кураги		200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Яблоко		1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб пшеничный с микроэлементами		26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами		31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона			102,24	31,5	23,9	111,2	9,3
Полдник (льготный+платный)							
Напиток овсяный 0,2		1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская		60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
Стоимость рациона			39,41	270,0	6,6	49,3	4,1


* - 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.



Директор по
 продовольству
 Корнева



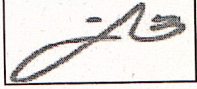
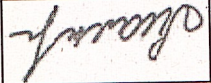
Калькулятор
 Малышева Г.А.



Инженер-техн
 Стоярова Е.А.

Славя

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Бутерброд горячий с сыром	26,67	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
Первые блюда							
Расольник Ленинградский с перлово крупой, мясом, сметаной, зеленью	31,63	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Вторые блюда							
Плов из говядины	60,90	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Макаронник с мясом	60,98	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Каша молочная "Дружба" с маслом	18,84	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
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 ступенным	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 ступенным	25,17	150/30	466,0	13,4	14,2	72,1	6,0
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
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,76	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб							
Хлеб пшеничный 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
 Малишева Г.А.  Директор по производству
 *-[R-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатели может быть использована только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.03.24

Согласовано

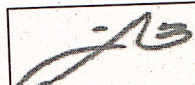
Директор школы № 132

Масд
132

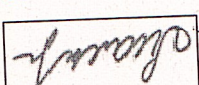
Наименование блюда		Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)		200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Плов из говядины		200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный		1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Яблоко		49	137,2	3,9	0,9	28,0	2,3
Стоимость рациона		85,20	607,2	16,0	13,1	105,8	8,8
Обед 5-11 класс (льготный+платный)		10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Расольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью		200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Макаронник с мясом		200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Компот из кураги		25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами		26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,2
Батон витаминный с микроэлементами		744,0	30,6	23,3	95,3	7,9	
Стоимость рациона		102,24	744,0	30,6	23,3	95,3	7,9
Подникс-1 класс (льготный+платный)		80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Пирожок печеный слоеный с мясом, рисом		200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Напиток из шиповника		39,41	326,0	10,4	11,0	46,3	3,9

* - 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.

Инженер-техн
Столярова Е.А.



Калькулятор
Мальшева Т.А.



Директор по
производству
Корнева

