

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

132

НА 05.04.24

Согласовано
Директор школы № 72



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	0,08
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,0	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,5	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	579,4	23,9	23,5	68,1	5,6
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	580,0	24,9	16,8	81,7	6,8

Инженер-техник
Столярова Е. А.

Калькулятор
Малышева Г. А.

Директор по производству
Корнева

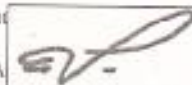
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

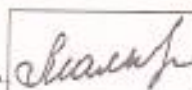
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 05.04.24

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	0,08
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,0	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,5	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	579,4	23,9	23,5	68,1	5,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	580,0	24,9	16,8	81,7	6,8
Полдник 1-4 класс(льготный+платный)						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

Инженер-техн
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальцева 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 05.04.24

Согласовано
Директор школы № 192



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	0,08
Индийка с булгуром	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
Стоимость рациона	85,20	622,0	18,5	27,1	76,4	6,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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	507,0	23,6	13,7	72,1	6,0
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с курицей, капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,5
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,0
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	322,0	10,0	6,4	55,9	4,6

Инженер-техник

С.олярова Е.А.

Калькулятор

Мальшова Г.А.

Директор по
производству
Корнева

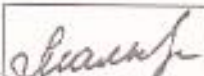
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 05 АПРЕЛЯ 2022 г.

Согласовано
Директор школы № 102

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,08
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,1
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,87	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	26,19	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	68,68	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Котлеты из индейки	62,88	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Гарниры							
Каша гречневая рассычатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.га)	10,76	60	59,0	0,9	3	6,8	0,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	8,82	55	8,0	0,4	0	1,4	0,1
Постные блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, зеленью	13,97	250	120,0	2,0	5,1	16,4	1,4
Котлеты капустные	10,89	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,7
Картофель отварной с маслом растительным	17,37	150	122,0	2,9	5,5	15,4	1,2
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	0,0
Компот из груши	8,35	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб							
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

Стилярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшова Г.А. 

Директор по производству 

* ->R[-34]C[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.