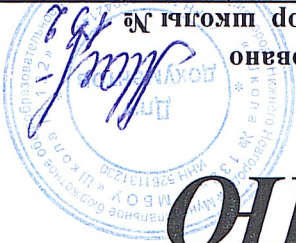


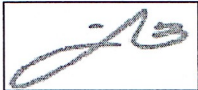
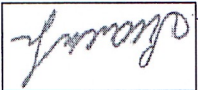
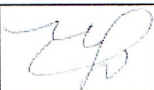
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.04.24

Согласовано
 Директор школы № 132



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Виточки куриные	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1шт	70,0	1,7	0,4	15,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона		85,20	667,6	33,1	17,4	95,0
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
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	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона		102,24	615,0	27,4	19,5	74,9

Инженер-техн. 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.

132

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.04.24

Согласовано
 Директор школы № 82



Наименование блюда		Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)							
Виточки куриные		100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая		180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)		35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Яблоко		1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Чай с сахаром		200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами		35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона		85,20	720,0	34,2	19,1	102,6	8,5
Обед 5-11 класс (льготный+платный)							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью		255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Запеканка картофельная с мясом		200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
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
Стоимость рациона		102,24	573,0	26,2	19,2	66,3	5,65
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)							
Маковый рулетик посыпной		90	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Сок фруктовый		200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Яблоко		1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Стоимость рациона		39,41	395,0	7,8	9,7	69,0	5,7

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по

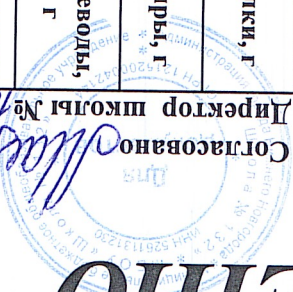
производству
 Корнева

* - 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 19.04.24

Сотласовано
Директор школы № 182



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Виточки куриные	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1шт	70,0	1,7	0,4	15,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	85,20	667,6	33,1	17,4	95,0	7,9
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
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	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	615,0	27,4	19,5	74,9	6,2
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,7	3,0	2,8	9,5	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
Стоимость рациона	39,41	308,7	8,0	10,3	45,9	3,8

Директор по
производству
Корнева

Калькулятор
Малышева Г.А.

Инженер-техн
Стойлова 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.