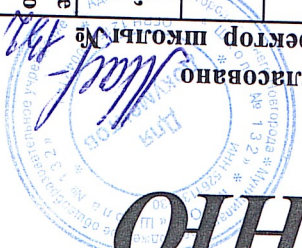


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.04.24

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Завтрак 1-4 класс					Обед 1-4 класс					Стоимость рациона							
	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9												
Каша молочная рисовая с маслом	200/4	198,0	5,3	5,7	30,0	2,5												
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8												
Т р у ш а	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7												
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1												
Стоимость рациона		658,2	19,1	20,9	96,9	8,0												
Расольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4												
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4												
Орпухи свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1												
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8												
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9												
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5												
Стоимость рациона		102,24	533,7	22,0	16,6	6,1												

Инженер-техн
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева 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 22.04.24

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Застрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/4	198,0	5,3	5,7	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
П р у ш а	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	85,20	658,2	19,1	20,9	96,9	8,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Расольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Орuchy свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	533,7	22,0	16,6	74,9	6,1
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	70	187,0	5,4	4,2	31,8	2,6
Стоимость рациона	39,41	307,0	11,4	10,6	41,2	3,4

Инженер-техн
Стоярова Е.А.

Калькулятор

Матвишева Г.А.

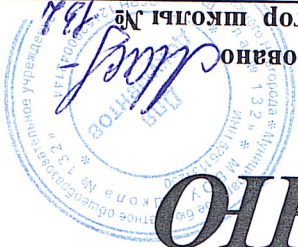
Директор по
производству
Корнева

* - 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 22.04.24

Согласовано
Директор школы № 132



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,02	0,4	0,03
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	85,20	524,0	15,9	13,1	85,5	7,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Расольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	502,0	20,8	16,4	68,7	5,7
Подник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Хачапури	75	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	39,41	378,0	10,1	11,3	54,4	4,5

Инженер-техн
Столярова Е.А.

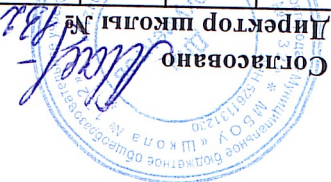
Калькулятор
Малышева Г.А.

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.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 22 АПРЕЛЯ 24г

Согласовано



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,2
Бутерброд горячий с сыром	26,67	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
Легкие блюда							
Рассолник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	30,31	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Вторые блюда							
Каша молочная рисовая с маслом	18,86	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Рагу из говядины	66,56	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Плов из говядины	60,90	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Гарниры							
Огурцы свежие (доп.гарнир)	11,23	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Постные блюда							
Рассолник Ленинградский с перловой крупой, зеленью	13,97	250	115,0	2,1	4,4	17,1	1,4
Котлеты капустные	10,89	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Рожки отварные с овощами, зеленым горошком	12,95	150	209,0	5,3	9,3	25,8	2,2
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 ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
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

Калькулятор

Мальцева Г.А.

Директор по производству

(Signature)

Столярова Е.А.

(Signature)

* -+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.