

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.04.24

Согласовано
Директор школы № 132



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
--------------------	-----------	--------------------	----------	---------	-------------	--------------------------------------

Магго шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Запеканка из творога со стуженным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
Стоимость рациона	85,20	830,4	32,4	32,6	101,5	8,4
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
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб пшеничный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	736,2	29,2	21,9	95,8	8,0

Директор по производству
Корнева

Калькулятор
Матвишева Г.А.

Инженер-техн
Стоярова Е.А.

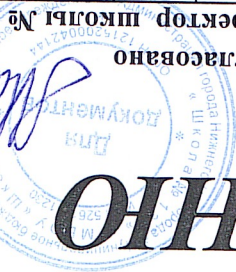
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.04.24

Согласовано

Директор школы № 132



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Запеканка из творога со ступенным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
В л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
Стоимость рациона	85,20	830,4	32,4	32,6	101,5	8,4
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
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
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	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	736,2	29,2	21,9	95,8	8,0
Полдник (льготный+платный)						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Стоимость рациона	39,41	397,7	12,6	13,7	56,0	4,6

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по производству

Корнева

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

* - 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 23.04.24

Согласовано
 Директор школы № 132

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
--------------------	-----------	--------------------	----------	---------	-------------	--------------------------------------

Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	581,0	29,5	17,5	76,2	6,3
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
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
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	766,0	30,2	23,2	99,5	8,2
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Пирожок печеный слоеный с курицей и капустой	80	171,0	9,4	6,0	19,8	1,6
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Стоимость рациона	39,41	276,0	10,0	6,5	44,1	3,7

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.

Мас

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	Холодные блюда	
								Помидоры свежие с маслом растительным	Масло шоколадное
Икра кабачковая	12,38	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2		
Первые блюда									
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2		
Вторые блюда									
Запеканка из творога со стуженым молоком	61,80	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5		
Котлета куриная	50,55	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4		
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2		
Гарниры									
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0		
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1		
Помидоры свежие (дон-гарнир)	8,65	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1		
Постные блюда									
Суп картофельный с горохом, зеленью	10,26	250	146,0	5,3	5,3	19,5	1,6		
Котлеты морковные	15,24	100	161,0	3,3	7,8	16,5	1,4		
Картофель отварной с маслом растительным	17,37	150	151,0	2,9	5,9	15,4	1,2		
Каша гречневая с маслом растительным, сахаром	6,15	150	276,0	7,9	7,11	43,7	6,1		
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 кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1		
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8		
Хлеб									
Хлеб полезный 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

Малышева Т.А.

Директор по производству

* -R[-34]C:R[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.