

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.02.24

Согласовано

Директор школы № 11

и.о.



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
Сыр порционно	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона	85,20	660,8	19,0	25,9	87,8	7,3
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	102,24	708,0	22,0	18,6	112,7	9,4
Полдник (льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный слобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

Инженер-технолог
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 12.02.24

Согласовано

и.о. Директор школы № 124

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
Сыр порционнo	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона	85,20	660,8	19,0	25,9	87,8	7,3
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	102,24	708,0	22,0	18,6	112,7	9,4
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

Инженер-технолог
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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.02.24

Согласовано

4.0 Директора школы № 124



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Бефстроганов из филе индейки	100	179,0	11,0	12,5	5,5	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	450,0	17,9	19,6	50,3	4,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	584,0	19,6	17,7	86,5	7,2
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона	39,41	334,0	9,7	11,2	44,2	3,6

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

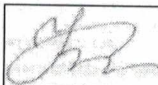
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	15,76	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,48	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Вторые блюда							
Бефстроганов из филе индейки	52,69	100	179,0	11,0	12,5	5,5	0,4
Плов из говядины	60,77	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Каша молочная пшеничная с маслом	16,78	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Гарниры							
Пюре картофельное	21,32	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0	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

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по производству 

* -+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.