

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.04.24

Согласовано
Директор школы №



| 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 | 0,0 |
| Котлета куриная | 100 | 229,0 | 20,2 | 8,9 | 16,8 | 1,4 |
| Рис отварной | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| 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 |
| Я б л о к о | 1 шт | 47,0 | 0,4 | 0,4 | 10,3 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 35 | 98,0 | 2,8 | 0,7 | 20,0 | 1,7 |
| Стоимость рациона | | 674,0 | 27,8 | 23,7 | 87,2 | 7,3 |
| Обед 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом , зеленью | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| Макаронник с мясом | 200 | 397,0 | 21,0 | 17,1 | 39,6 | 3,3 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 60 | 13,0 | 0,7 | 0,1 | 2,3 | 0,1 |
| Компот из ягод | 200 | 49,0 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 1,0 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 37 | 78,4 | 2,7 | 0,4 | 16,0 | 1,3 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 40 | 112,0 | 3,2 | 0,8 | 22,9 | 1,9 |
| Стоимость рациона | | 727,4 | 31,8 | 22,4 | 99,7 | 8,3 |
| Полдник 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 200 | 75,0 | 3,0 | 2,8 | 9,5 | 0,8 |
| Булочка ванильная | 50 | 139,0 | 3,8 | 3,7 | 22,6 | 1,9 |
| Стоимость рациона | | 214,0 | 6,8 | 6,5 | 32,1 | 2,7 |

Инженер-техно

Стоярова 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 26.04.24


Согласовано
Директор школы №



| 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 | 0,0 |
| Котлета куриная | 100 | 229,0 | 20,2 | 8,9 | 16,8 | 1,4 |
| Рис отварной | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| 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 |
| Я б л о к о | 1шт | 47,0 | 0,4 | 0,4 | 10,3 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 35 | 98,0 | 2,8 | 0,7 | 20,0 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 674,0 | 27,8 | 23,7 | 87,2 | 7,3 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом , зеленью | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| Макаронник с мясом | 200 | 397,0 | 21,0 | 17,1 | 39,6 | 3,3 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 60 | 13,0 | 0,7 | 0,1 | 2,3 | 0,1 |
| Компот из ягод | 200 | 49,0 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 1,0 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 37 | 78,4 | 2,7 | 0,4 | 16,0 | 1,3 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 40 | 112,0 | 3,2 | 0,8 | 22,9 | 1,9 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 727,4 | 31,8 | 22,4 | 99,7 | 8,3 |

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.04.24

Согласовано
Директор школы №



| 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 | 0,0 |
| Тефтели мясные в соусе | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,2 |
| Рис отварной | 180 | 220,0 | 4,4 | 7,5 | 33,7 | 2,8 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 31 | 86,8 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 677,8 | 21,0 | 32,1 | 76,6 | 6,3 |
| Обед 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| Макаронник с мясом | 200 | 397,0 | 21,0 | 17,1 | 39,6 | 3,3 |
| Компот из ягод | 200 | 49,0 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 1,0 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 34 | 72,1 | 2,4 | 0,4 | 14,7 | 1,2 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 40 | 112,0 | 3,2 | 0,8 | 22,9 | 1,9 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 708,1 | 30,8 | 22,3 | 96,1 | 8,0 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Пирожок печеный сдобный с творогом | 80 | 194,0 | 9,6 | 7,5 | 22,3 | 1,8 |
| Сок фруктовый | 200 | 90,0 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| Я б л о к о | 1шт | 47,0 | 0,4 | 0,4 | 10,3 | 0,9 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 331,0 | 10,0 | 7,9 | 55,0 | 4,6 |

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.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 26 АПРЕЛЯ 2022

Согласовано
 Документов
 Директор школы №



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|-------|-----------|--------------------|----------|---------|-------------|--------------------------------------|
| Холодные блюда | | | | | | | |
| Икра кабачковая | 16,47 | 100 | 78,0 | 1,2 | 4,8 | 7,8 | 0,7 |
| Масло сливочное | 8,92 | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,0 |
| Помидоры свежие с маслом растительным | 21,44 | 100 | 109,0 | 0,99 | 10,2 | 3,4 | 0,2 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 26,02 | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Тефтели мясные в соусе | 54,77 | 100/50 | 264, | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,2 |
| Макаронник с мясом | 60,98 | 200 | 397,0 | 21,0 | 17,1 | 39,6 | 3,3 |
| Котлета куриная | 50,55 | 100 | 229,0 | 20,2 | 8,9 | 16,8 | 1,4 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Рис отварной | 13,62 | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 8,82 | 55 | 8,0 | 0,4 | 0 | 1,4 | 0,1 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 12,97 | 60 | 13,0 | 0,7 | 0,1 | 2,3 | 0,2 |
| Постные блюда | | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью | 11,00 | 250 | 87,0 | 1,7 | 5,0 | 7,7 | 0,6 |
| Рис с овощами, кукурузой и зеленым горошком | 19,75 | 150 | 239,0 | 4,5 | 9,2 | 26,7 | 2,2 |
| Пюре гороховое с маслом растительным | 4,75 | 150 | 249,0 | 15,5 | 7,6 | 26,0 | 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 |
| Сок фруктовый | 14,91 | 200 | 90,0 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,8 |
| 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.