

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.05.24

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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	160	212,0	14,8	15,4	3,6	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт "Эгоша" 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	602,4	24,6	32,8	52,2	4,3
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	596,1	19,6	23,9	68,5	5,7
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

Инженер-техно

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.

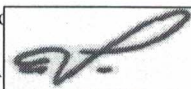
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.05.24


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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	160	212,0	14,8	15,4	3,6	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт "Эгоша" 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	602,4	24,6	32,8	52,2	4,3
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	596,1	19,6	23,9	68,5	5,7

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.

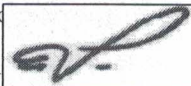
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

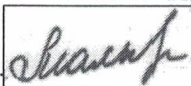



НА 14.05.24

Согласовано
Директор школы № 102520

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (повидло)	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	85,20	660,8	26,1	24,1	113,4	9,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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	586,0	19,0	23,9	66,6	5,5
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хачапури	75	224,0	9,6	11,3	20,9	1,7
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Стоимость рациона	39,41	331,0	10,0	11,7	46,2	3,8

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 14 МАЯ 24 г

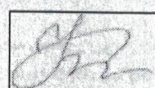
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	13,38	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
<i>Первые блюда</i>							
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	29,39	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет натуральный	38,31	160	212,0	14,8	15,4	3,6	0,3
Жаркое с индейкой	64,81	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
<i>Гарниры</i>							
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,62	60	8,0	0,5	0	1,5	0,1
<i>Напитки</i>							
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
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,76	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<i>Хлеб</i>							
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
Мальшева 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.