

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.05.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,2	0,8	23,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>578,0</b>	<b>21,1</b>	<b>26,4</b>	<b>63,6</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>665,8</b>	<b>27,0</b>	<b>21,2</b>	<b>90,2</b>	<b>7,5</b>

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 15.05.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,2	0,8	23,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>578,0</b>	<b>21,1</b>	<b>26,4</b>	<b>63,6</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>665,8</b>	<b>27,0</b>	<b>21,2</b>	<b>90,2</b>	<b>7,5</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>326,0</b>	<b>10,4</b>	<b>11,0</b>	<b>46,3</b>	<b>3,9</b>

Инженер-техно

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 15.05.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>508,0</b>	<b>20,2</b>	<b>26,8</b>	<b>46,5</b>	<b>3,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74,2	2,5	0,5	15,1	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,8	0,9	27,5	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>766,6</b>	<b>30,2</b>	<b>22,6</b>	<b>109,4</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>326,0</b>	<b>10,4</b>	<b>11,0</b>	<b>46,3</b>	<b>3,9</b>

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.

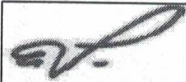


МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 15 МАЯ 24 г

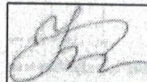
Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	12,38	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Помидоры свежие с маслом растительным	21,44	100	109,0	0,9	10,17	3,4	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Суп из овощей с мясом, зеленью	28,50	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Бефстроганов из куриного филе	47,38	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,3
Биточки домашние	50,31	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
<b>Гарниры</b>							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Рожки отварные	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,57	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
<b>Напитки</b>							
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
Напиток клюквенный	15,30	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Хлеб</b>							
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.