

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

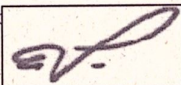
34

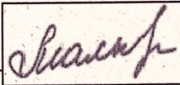


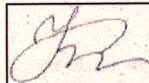
НА 25.03.24

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 12-17 лет						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		581,0	15,5	19,2	86,5	7,2
Обед 12-17 лет						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
В а ф л и 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		725,1	22,4	26,0	100,9	8,4
Стоимость рациона	206,18	1036,1	37,9	45,2	187,4	15,6

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 25 МАРТА 24г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод. сахара, г	Примерное количество	ВО
<i>Холодные блюда</i>								
Бутерброд горячий с сыром	26,67	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9	
<i>Первые блюда</i>								
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	30,31	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4	
<i>Вторые блюда</i>								
Рагу из говядины	66,56	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4	
Каша молочная рисовая с маслом	18,86	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5	
<i>Гарниры</i>								
<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	
Напиток из шиповника	7,75	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
<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

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.