

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.05.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	ВО
Завтрак 7-11 лет							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0	
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5	
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4	
		510,0	13,2	27,5	52,8	4,4	
Обед 7-11 лет							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2	
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	10,0	0,5	0,0	1,7	0,1	
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4	
		798,2	33,7	21,9	116,5	9,7	
Стоимость рациона	206,18	1308,2	46,9	96,3	169,3	14,1	

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева Г.А.

Директор по
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 29.05.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	ВО
Завтрак 12-17 лет							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0	
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5	
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6	
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	
		496,0	12,8	27,4	50,0	4,1	
Обед 12-17 лет							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2	
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8	
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	10,0	0,5	0,0	1,7	0,1	
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9	
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	
		821,0	34,5	22,6	119,8	10,0	
Стоимость рациона	206,18	1317,0	47,3	50,0	169,8	14,1	

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева Г.А.

Директор по
Корнева

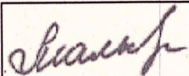
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

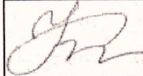
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 29 МАЯ 2022



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки домашние	50,31	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Жаркое с индейкой	64,81	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	11,60	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,74	45	10,0	0,5	0	1,7	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
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.