

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.05.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	ВО
Завтрак 7-11 лет							
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9	
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4	
		660,0	20,1	23,6	91,6	7,6	
Обед 7-11 лет							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6	
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Огурцы свежие (доп. гарнир)	65	9,0	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	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0	
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,5	0,6	18,2	1,5	
		728,1	37,2	26,7	76,8	6,4	
Стоимость рациона	206,18	1388,1	57,3	50,3	168,4	14,0	

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева 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 30.05.24

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	ВО
Завтрак 12-17 лет							
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9	
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
		646,0	19,7	23,5	88,8	7,4	
Обед 12-17 лет							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6	
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0	
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2	
Огурцы свежие (доп. гарнир)	65	9,0	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 микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
		722,0	37,1	27,7	73,6	6,1	
Стоимость рациона	206,18	1368,0	56,8	51,2	162,4	13,5	

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 30 М А Я 24 г

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Бутерброд горячий с сыром	26,67	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	26,02	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	61,60	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,84	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	10,43	65	9,0	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	7,37	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
<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.