

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 04.06.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество в 100 г
Завтрак 7-11 лет						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/25	404,0	23,6	17,7	37,5	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	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
		711,0	28,8	27,4	87,0	7,2
Обед 7-11 лет						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
		685,0	26,8	19,5	90,5	7,5
Стоимость рациона	206,18	1396,0	55,6	46,9	177,5	14,7

Инженер-технолог
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 04.06.24

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 12-17 лет						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Запеканка из творога с вареньем	200/30	558,0	32,7	24,2	52,6	4,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		804,0	37,1	33,4	89,0	7,4
Обед 12-17 лет						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1
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
		688,0	26,8	20,2	90,0	7,5
Стоимость рациона	206,18	1492,0	63,9	53,6	179,0	14,9

Инженер-технолог
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.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 04 ИЮНЯ 24г

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>							
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>							
Запеканка из творога с вареньем	57,90	150/25	404,0	23,6	17,7	37,5	3,1
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	12,97	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
<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
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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]: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.