

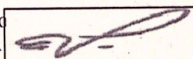
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.06.24

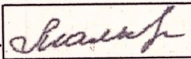
Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Пример- ное количес- тво
Завтрак 7-11 лет						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
		541,0	16,2	23,7	65,8	5,5
Обед 7-11 лет						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,0	0,7	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб ржаной	25	54,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
		629,0	27,8	27,1	68,4	5,7
Стоимость рациона	206,18	1170,0	44,0	94,8	134,2	11,2

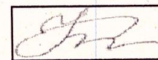
Инженер-техно
Столярова Е.А.



Калькулятор
Малышева Г.А.



Директор по
Ковнева



* - 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 05.06.24

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 12-17 лет						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
		541,0	16,2	23,7	65,8	5,5
Обед 12-17 лет						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки "Школьные"	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,0	0,7	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб ржаной	25	54,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
		651,0	28,5	28,2	70,8	5,9
Стоимость рациона	206,18	1192,0	44,7	51,9	136,6	11,4

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 05 ИЮНЯ 24 г

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	8,25	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	26,02	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	62,93	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Биточки "Школьные"	54,06	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Гарниры							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	14,06	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	4,01	25	4,0	0,2	0	0,7	0,1
Напитки							
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 груш	8,35	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб							
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.