

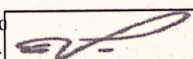
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.06.24

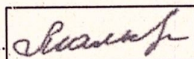
Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество БО
Завтрак 7-11 лет						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт "Эгоша" 0,100	1 шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
		663,0	23,1	25,0	86,4	7,2
Обед 7-11 лет						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,0
Яблоко	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб ржаной	30	64,8	2,2	0,3	13,4	1,1
Батон	30	84,0	2,4	0,6	17,0	1,4
		810,8	32,7	23,1	111,0	9,2
Стоимость рациона	206,18	1473,8	55,8	48,1	197,4	16,4

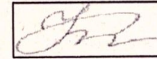
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.06.24

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 пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Йогурт "Эгоша" 0,100	1 шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9	
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2	
		663,0	23,1	25,0	86,4	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	
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3	
Огурцы свежие (доп. гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,0	
Яблоко	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1	
Хлеб ржаной	30	64,8	2,2	0,3	13,4	1,1	
Батон	30	84,0	2,4	0,6	17,0	1,4	
		810,8	32,7	23,1	111,0	9,2	
Стоимость рациона	206,18	1473,8	55,8	48,1	197,4	16,4	

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 06 ИЮНЯ 24 г

Согласовано
Директор школы № 38



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	26,30	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>							
Каша молочная пшеничная с маслом	16,87	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Макаронник с мясом	61,59	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
<i>Гарниры</i>							
Огурцы свежие (доп.гарнир)	5,61	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,0
<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 ржаной	2,26	25	54,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон	2,68	25	70,0	2,0	0,5	14,2	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.