

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.06.24

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	ВО
Завтрак 7-11 лет							
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2	
Бифштекс домашний	90	182,0	13,2	10,7	8,4	0,7	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1	
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	
		474,0	19,1	22,7	48,5	4,0	
Обед 7-11 лет							
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8	
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0	
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4	
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4	
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2	
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	
		974,0	38,6	38,2	119,1	9,9	
Стоимость рациона	206,18	1448,0	57,7	60,9	167,6	13,9	

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.

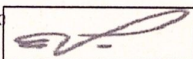
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.06.24

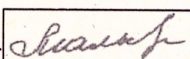
Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	ВО
Завтрак 12-17 лет							
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2	
Бифштекс домашний	90	182,0	13,2	10,7	8,4	0,7	
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2	
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0,0	0,8	0,01	
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	
		492,0	19,5	23,8	50,2	4,1	
Обед 12-17 лет							
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8	
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0	
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8	
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4	
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2	
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	
		1009,0	39,3	39,4	124,3	10,3	
Стоимость рациона	206,18	1501,0	58,8	63,2	174,5	14,4	

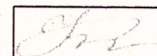
Инженер-техно
Столярова Е.А.



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 07 ИЮНЯ 24 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	8,25	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
<i>Первые блюда</i>							
Суп молочный с вермишелью	14,21	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
<i>Вторые блюда</i>							
Бифштекс домашний	48,56	90	182,0	13,2	10,7	8,4	0,7
Филе куриное панированное	61,60	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
<i>Гарниры</i>							
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,62	60	8,0	0,5	0	1,5	0,1
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Рис отварной	15,91	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
<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 яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<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

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.