

34

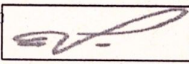
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

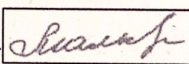
НА 10.06.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	ВО
Завтрак 7-11 лет							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0	
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0	
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,2	
Йогурт "Эгоша" 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9	
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9	
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2	
		519,0	23,4	29,8	39,3	3,2	
Обед 7-11 лет							
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1	
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2	
Булгур отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1	
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9	
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	
		718,0	20,1	21,0	94,0	7,8	
Стоимость рациона	206,18	1237,0	43,5	50,8	133,3	11,0	

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 10.06.24

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	ВО
Завтрак 12-17 лет							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0	
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	19,7	4,6	0,3	
Йогурт "Эгоша" 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9	
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9	
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2	
		534,0	24,6	30,4	40,5	3,3	
Обед 12-17 лет							
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2	
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2	
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,8	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1	
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9	
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	
		761,0	20,8	22,3	99,7	8,3	
Стоимость рациона	206,18	1295,0	45,4	52,7	140,2	11,6	

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.

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	11,82	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	25,18	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1
Вторые блюда							
Омлет натуральный	33,23	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,2
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Гарниры							
Булгур отварной	17,96	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
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
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из кураги	7,37	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб							
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.