

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.06.24

Согласовано

М.О. Директор школы № 3



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество в 100 г
Завтрак 7-11 лет						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
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	30	84,0	2,4	0,6	17,0	1,4
		708,0	37,0	24,3	84,8	7,0
Обед 7-11 лет						
Борщ " Нижегородский " мясной со сметаной,зеленю	255	104,0	6,6	4,6	8,4	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб ржаной	30	65,0	2,2	0,4	13,4	1,1
Батон	31	87,0	2,5	0,6	17,6	1,4
		615,0	25,9	22,7	76,4	6,3
Стоимость рациона	206,18	1323,0	62,9	47,0	161,2	13,3

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
Кобнева

* - 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 11.06.24

Согласовано
 М.о. Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество в 100 г
Завтрак 12-17 лет						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	517,0	32,8	24,8	40,7	3,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
		762,0	37,2	32,9	79,1	6,5
Обед 12-17 лет						
Борщ " Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	255	104,0	6,6	4,6	8,4	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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
		609,0	25,7	23,6	73,2	6,1
Стоимость рациона	206,18	1371,0	62,9	56,5	152,3	12,6

Инженер-технолог
 Столярова Е.А.

Калькулятор
 Малышева Г.А.

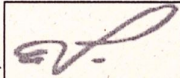
Директор по
 Корнева

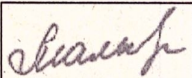
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

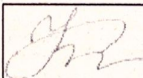
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 11 ИЮНЯ 2022 г

Согласовано
 МБОУ Школа № 34
 Директор школы № 34
 М.о. [подпись]

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	12,38	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Первые блюда							
Борщ " Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	37,23	255	104,0	6,6	4,6	8,4	0,7
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	57,03	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Ежики " Аппетитные"	44,43	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Гарниры							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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 ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Хлеб							
Хлеб ржаной	2,26	25	54,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	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.