

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.06.24

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 7-11 лет						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	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
		543,0	23,8	18,8	69,5	5,8
Обед 7-11 лет						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Хлеб ржаной	30	65,0	2,2	0,4	13,4	1,1
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
		655,0	25,8	13,4	107,5	8,9
Стоимость рациона	206,18	1198,0	49,6	32,2	177,0	14,7

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
Копнева

* - 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 14.06.24

Согласовано
Директор школы №



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	0,2
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	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
		577,0	24,9	19,6	75,1	6,3
Обед 12-17 лет						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
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
		644,0	25,4	13,3	105,7	8,8
Стоимость рациона	206,18		1221,0	50,3	32,9	180,8
					180,8	15,1

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
Корнева

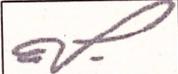
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

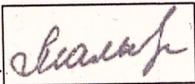
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 14 ИЮНЯ 24 г

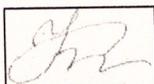
Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, 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							
Бульон с куриным филе, гренокami, зеленью	25,74	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Вторые блюда							
Котлеты из индейки	62,74	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Плов из говядины	60,90	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Гарниры							
Рожки отварные	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,62	60	8,0	0,5	0	1,5	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	12,97	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
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
Ктсел плодово-ягодный витаминизированный	7,76	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
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.