

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 17.06.24

Согласовано
М.о. 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	
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Апельсин	1 шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,3	
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2	
		598,0	16,6	22,7	81,6	6,8	
Обед 7-11 лет							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8	
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4	
Огурцы свежие (доп. гарнир)	55	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1	
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3	
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	
		509,0	19,9	16,9	69,0	5,7	
Стоимость рациона	206,18	1107,0	36,5	39,6	150,6	12,5	

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 17.06.24

Согласовано
11.0. Директор школы №

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	
Сыр порционнно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0	
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Апельсин	1 шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,3	
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2	
		598,0	16,6	22,7	81,6	6,8	
Обед 12-17 лет							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8	
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4	
Огурцы свежие (доп. гарнир)	55	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1	
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3	
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	
		509,0	19,9	16,9	69,0	5,7	
Стоимость рациона	206,18	1107,0	36,5	39,6	150,6	12,5	

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
Ковнева

* - 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 17 ИЮНЯ 24 г

Согласовано
 №.о 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	0,0
Сыр порционнo	11,82	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,98	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,7
Вторые блюда							
Рагу из говядины	66,56	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Каша молочная рисовая с маслом	18,86	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Гарниры							
Огурцы свежие (доп.гарнир)	8,82	55	8,0	0,5	0	1,5	0,1
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
Напиток клюквенный	15,30	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
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.