

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

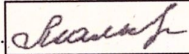
НА 18.06.24

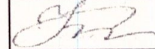
Согласовано Школа № 34
 №. Директор школы №



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	
Запеканка из творога с вареньем	150/25	404,0	23,6	17,7	37,5	3,1	
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	34	95,2	2,7	0,7	19,3	1,6	
		722,2	29,1	27,5	89,2	7,4	
Обед 7-11 лет							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2	
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2	
Вермишель отварная	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	
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3	
Хлеб ржаной	30	65,0	2,1	0,4	13,4	1,1	
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2	
		647,0	25,4	19,5	89,9	7,5	
Стоимость рациона	206,18	1369,2	54,5	47,0	179,1	14,9	

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 18.06.24

Согласовано
М.о. 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	
Запеканка из творога с вареньем	200/30	558,0	32,7	24,2	52,6	4,4	
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	
		804,0	37,1	33,4	88,9	7,4	
Обед 12-17 лет							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2	
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2	
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1	
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	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	
		663,0	25,8	20,2	92,1	7,7	
Стоимость рациона	206,18	1467,0	62,9	53,6	181,0	15,1	

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
Корнева

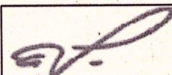
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

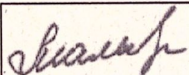
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 18 ИЮНЯ 2022

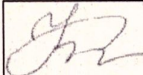
Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Запеканка из творога с вареньем	57,90	150/25	404,0	23,6	17,7	37,5	3,1
<i>Гарниры</i>							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	12,97	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Вермишель отварная	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
<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
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
<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.