

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 06.06.25

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 7-11 лет						
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		623,0	19,2	21,7	87,7	8,8
Обед 7-11 лет						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	260	89,0	4,3	4,6	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	32	90,0	2,6	0,6	18,3	1,8
		798,0	39,4	27,2	91,5	9,1
Стоимость рациона	233,84	1421,0	58,6	48,9	179,2	17,9

Инженер-технолог
Горячкина Н.Н.

Калькулятор
Малышева Г.А.

* - 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 06.06.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 12-17 лет						
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		673,0	20,9	23,2	95,2	9,5
Обед 12-17 лет						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	260	89,0	4,3	4,6	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		812,0	39,9	27,9	93,1	9,3
Стоимость рациона	233,84	1485,0	60,8	51,1	188,3	18,8

Инженер-технолог
Горячкина Н.Н.

Калькулятор
Малышева Г.А.

* - 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 06 ИЮНЯ 25 г

Согласовано
Директор школы № 34

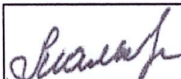
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	32,79	260	89,0	4,3	4,6	7,8	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Бифштекс домашний	61,76	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Филе куриное панированное	70,78	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Каша гречневая рассыпчатая	15,21	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	7,76	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,46	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Чай с лимоном	3,23	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Компот из кураги	9,00	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	4,02	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

Малышева Г.А.



] 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.