

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.04.24

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,10
Плов из индейки	200	375,0	10,70	17,10	44,50	3,70
Огурцы свежие	25	4,0	0,20	0,00	0,70	0,10
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,10	0,80	22,30	1,00
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		628,2	14,30	28,9	77,8	5,80
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,90
Овощи тушеные	180	150,0	3,90	7,40	16,80	1,40
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,30
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		701,5	31,0	23,9	91,1	7,7
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,70	9,30	18,20	1,50
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		253,0	9,9	9,5	32,1	2,6

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолапова В.Ф.

Корнева
Е.И.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть

Меню учителя на 03. 04.2024 г

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно	8,92	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	104,0	0,80	10,09	2,50	0,20
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	12,00	4,80	7,80	0,60
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,28	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Вторые блюда							
Плов из индейки	61,49	200	375,0	10,70	17,10	44,50	3,70
Биточки домашние	50,20	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,90
Постные блюда							
Суп картофельный с горохом, с зеленью	10,26	250	146,0	5,30	5,30	19,50	1,60
Котлета свекольная	10,67	100	172,0	3,70	7,80	18,80	1,60
Овощи тушеные с маслом растительным	20,76	150	145,0	3,20	8,50	14,00	1,20
Гарниры							
Овощи тушеные	24,92	150	126	3,2	6,3	14,1	1,2
Огурцы свежие	4,01	25	4,0	0,20	0,00	0,70	0,10
Напитки							
Чай с сахаром	1,44	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Напиток из шиповника	7,75	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолалова В.Ф.

Директор по производ...

Корнева Е.И.

* 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.