

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.04.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Биточки куриные	100	229,0	20,20	9,00	16,80	1,40
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
Помидоры свежие	35	9,0	0,40	0,10	1,30	0,10
Яблоко свежее	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,00
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,80	0,70	20,00	1,70
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		731,0	34,30	19,2	105,0	8,70
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,80	6,20	7,00	0,60
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,60	12,20	21,00	1,70
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	7,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		509,5	26,2	19,2	66,3	5,5
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Маковый рулетик посыпной	90	271,0	7,90	9,80	38,10	3,10
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,96
Яблоко свежее	1 шт	47,0	0,40	0,40	10,30	0,80
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		408,0	8,3	10,2	70,8	5,9

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолапова В.Ф.


Корнева
Е.И.

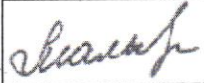
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть


МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 19 АПРЕЛЯ 2022

Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Помидоры свежие с маслом растительным	21,44	100	109,0	0,9	10,17	3,4	0,3
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,7
<i>Первые блюда</i>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	36,49	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки куриные	50,55	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Запеканка картофельная с мясом	65,56	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
Шницель " Нежный "	48,37	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	6,49	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
<i>Постные блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем, зеленью	10,16	250	110,0	2,6	2,8	19,0	1,6
Зразы картофельные	17,57	100	208,0	2,9	13,2	13,8	1,2
Каша гречневая с сахаром, маслом растительным	6,15	150	276,0	7,9	7,1	43,73	3,7
<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
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	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

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.