

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.04.24

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	0,10	10,90	0,20	0,00
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,10	12,00	19,30	1,60
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,20	0,80	22,90	1,90
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		480,0	13,70	23,8	52,7	4,40
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,20	4,50	9,20	0,90
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,00
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Компот из апельсинов	200	69,0	0,20	0,10	17,00	1,40
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	25	7,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		730,5	38,7	27,8	97,2	8,2
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Плюшка "Московская"	65	184,0	4,90	5,10	29,60	2,50
Напиток овсяный	1 шт	140,0	2,00	6,40	19,00	1,60
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		324,0	6,9	11,5	48,6	4,1

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

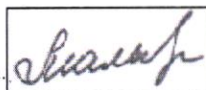
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 24 АПРЕЛЯ 24 г

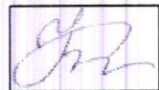
Согласовано
Директор школы № 9



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,2
Масло сливочное	13,38	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,7
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,87	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	27,66	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Вторые блюда							
Филе куриное панированное	60,91	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Гарниры							
Вермишель отварная	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	5,61	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,1
Постные блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	11,32	250	98,0	1,7	4,9	9,77	0,8
Зразы картофельные	17,57	100	208,0	2,9	13,2	13,8	1,2
Вермишель отварная с маслом растительным	4,54	150	199,0	5,7	5,6	29,5	2,4
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
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Компот из апельсинов	6,17	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб							
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.