

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.04.24

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	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Индейка с булгуром	200	350,0	12,80	12,50	39,80	3,30
Какао с молоком	200	128,0	3,90	3,10	21,10	1,70
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,10	0,50	14,90	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		616,8	18,90	23,4	75,9	6,20
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,10	6,30	22,80	1,90
Биточки "Школьные"	100	257,0	16,50	17,10	9,30	0,80
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
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>		705,5	31,2	30,5	84,9	7,1
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печёный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,70	10,70	21,70	1,80
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		326,0	10,4	11,0	46,3	3,8

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 25.04.2024 г

Согласовано
Директор школы



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	0,10	7,30	0,10	0,00
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	12,00	4,80	7,80	0,60
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гречками, зеленью	26,12	250/15	173,0	6,10	6,30	22,80	1,90
<i>Вторые блюда</i>							
Индейка с булгуром	57,53	200	350,0	12,80	15,50	39,80	3,30
Биточки "Школьные"	52,77	100	257,0	16,50	17,10	9,30	0,80
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,10	5,20	12,10	1,00
<i>Постные блюда</i>							
Суп картофельный с зеленью	14,78	250	105,0	2,20	2,80	14,00	1,10
Булгур отварной с овощами, кукурузой	20,92	150	234,0	7,20	10,00	28,80	2,40
Котлета свекольная	10,67	100	172,0	3,70	7,80	18,80	1,60
<i>Напитки</i>							
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
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,90	3,10	21,10	1,70
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
<i>Хлеб</i>							
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

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

Косолапова В.Ф.

Директор по производству

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.