

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.04.24

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
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,80	16,60	15,00	1,20
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,50	0,60	17,70	1,50
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		677,8	21,00	32,1	76,6	6,40
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,00	3,90	6,90	0,60
Макаронник с мясом	200	397,0	21,00	17,10	39,60	3,30
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72,1	2,40	0,40	14,30	1,20
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,20	0,80	22,90	1,90
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		708,1	30,8	22,3	95,7	8,0
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный с творогом	80	194,0	9,60	7,50	22,30	1,80
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,90
Яблоко свежее	1 шт	47,0	0,40	0,40	10,30	0,80
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		331,0	10,0	7,9	55,0	4,5

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолапова В.Ф.

Корнева
Е.И.

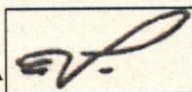
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 26 АПРЕЛЯ 2022

Согласовано
Директор школы №

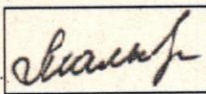
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,7
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Помидоры свежие с маслом растительным	21,44	100	109,0	0,99	10,2	3,4	0,2
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	26,02	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Тефтели мясные в соусе	54,77	100/50	264,	13,8	16,6	15,0	1,2
Макаронник с мясом	60,98	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Котлета куриная	50,55	100	229,0	20,2	8,9	16,8	1,4
Гарниры							
Рис отварной	13,62	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	8,82	55	8,0	0,4	0	1,4	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	12,97	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Постные блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	11,00	250	87,0	1,7	5,0	7,7	0,6
Рис с овощами, кукурузой и зеленым горошком	19,75	150	239,0	4,5	9,2	26,7	2,2
Пюре гороховое с маслом растительным	4,75	150	249,0	15,5	7,6	26,0	2,2
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 ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Сок фруктовый	14,91	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
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.

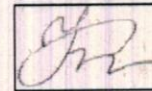


Калькулятор

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.