

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.05.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11кл (льготный/платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Индейка с булгуром	200	375,0	14,20	18,70	37,60	3,10
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,00	1,00	28,60	2,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>622,0</b>	<b>18,50</b>	<b>27,1</b>	<b>76,4</b>	<b>6,40</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,50	0,80	13,70	1,10
Запеканка картофельная с мясом тушёным	200	273,0	12,50	14,60	22,80	1,90
Компот из груши	200	58,0	0,20	0,10	14,00	1,20
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>		<b>490,5</b>	<b>26,0</b>	<b>16,3</b>	<b>75,6</b>	<b>6,3</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Пирожок печёный сдобный с курицей и капустой	80	171,0	9,40	6,00	19,80	1,60
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Яблоко	1 шт	47,0	0,40	0,40	10,30	0,80
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>322,0</b>	<b>10,5</b>	<b>6,7</b>	<b>54,7</b>	<b>4,4</b>

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 03.05.2024 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>							
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	12,00	4,80	7,80	0,60
Масло сливочное	8,92	10	10	66,0	0,10	7,30	0,10
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	104,0	0,80	10,09	2,50	0,20
<i>Первые блюда</i>							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	26,19	25/15/250	100,0	9,50	0,80	13,70	1,10
<i>Вторые блюда</i>							
Индейка с булгуром	68,68	200	375,0	14,20	18,70	37,60	3,10
Запеканка картофельная с мясом тушеным	64,91	200	273,0	12,50	14,60	22,80	1,90
<i>Постные блюда</i>							
Суп картофельный с рисом, зеленью	12,36	250	123,0	2,00	5,30	16,70	1,40
Котлеты капустные	10,89	150	160,0	3,60	7,70	10,80	0,90
Бургур отварной с маслом растительным	12,40	150	242,0	6,90	7,80	36,00	3,00
<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
Компот из груши	8,35	200	58,0	0,20	0,10	14,00	1,20
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2


Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.



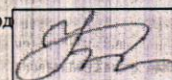
Калькулятор

Косолапова 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.