

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.11.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примечание количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0,0	0,0
Бефстроганов из куриного филе	100	183,0	18,2	10,6	3,6	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	91,33	701,0	32,8	34,6	64,7	6,4
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с горохом, гренками, зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	3,2
Ёжики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,2
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	109,60	812,8	30,5	24,8	116,6	11,7
Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)						
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	2,2
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,7
Стоимость рациона	42,25	297,0	7,7	8,1	49,7	4,9

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

* - 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

136

НА 02.11.24

Согласовано
Директор школы № 102



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Филе куриное запеченное с ананасами	100	186,0	18,50	9,00	7,70	0,80
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,50	3,30
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,20	0,00	0,50	0,00
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	1,00
Батон витаминный с микроэлементами	43	120,0	3,40	0,90	24,6	2,10
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		562,0	28,80	15,7	76,4	7,20
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,10	6,10	31,5	3,10
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,30	11,80	12,9	1,10
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,20
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,60	0,10	2,0	0,20
Компот из груши	200	58,0	0,20	0,10	14,0	1,40
Хлеб полезный с микроэлементами	20	98,0	3,00	0,60	20,0	2,00
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,00	0,50	14,3	1,20
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		791,0	31,0	25,5	109,2	10,2
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,70	7,10	22,70	2,30
Напиток овсяный 1/200	1 шт	100,0	2,00	1,00	22,00	2,20
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		297,0	7,7	8,1	44,7	4,5

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолапова В.Ф.

* - 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.