

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

на 28.04 2023

Согласовано
Директор школы 128



1 вариант

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Масло сливочное порционно	15	99	0,12	10,88	0,2	0,003
Биточки домашние	100	198	13,869	11,37	10,062	0,8
Рис отварной	150	195	3,63	7,46	28,37	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	11	0,616	0,077	1,925	0,2
Чай с сахаром	205	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Груша	200	74	0,652	0,489	16,789	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	34	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	694,0	21,2	30,9	83,0	6,903

2 вариант (Лунна Морозова)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Рис отварной	180	195	3,63	7,46	28,37	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	98	11	0,616	0,077	1,925	0,2
Пюре фруктовое в ассортименте	90	65	0	0	16,2	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0	0	22,4	1,9
Чай с сахаром	205	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Мандарин	126	35	0,8	0,2	7,5	0,6
Стоимость рациона	102,24	441,0	5,3	7,8	87,2	7,4

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

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.


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.04.23

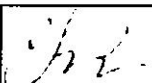
Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,04
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	663,0	20,9	29,7	78,2	6,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	35	73,5	2,5	0,4	15,1	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	596,7	24,3	15,3	90,3	7,5
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	266,8	7,9	5,8	45,4	3,8

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по производству
Корнева 

* - 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

НА 28.04.23

Согласовано
Директор школы № 11



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	723,0	22,2	31,1	88,7	7,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	549,0	23,1	15,1	79,9	6,7

Инженер-техник

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

* - 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

НА 28.04.23

Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1 шт	82,3	1,9	0,5	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	675,3	21,7	29,6	80,8	6,7
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	80	11,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	635,0	25,3	15,7	97,8	8,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	266,8	7,9	5,8	45,4	3,8

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

* - 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.