

35

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.06.24

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество БО |
|-----------------------------|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|-------------------------|
| Завтрак 7-11 лет | | | | | | |
| Масло шоколадное | 10 | 65,0 | 0,1 | 6,2 | 2,2 | 0,2 |
| Бифштекс домашний | 90 | 182,0 | 13,2 | 10,7 | 8,4 | 0,7 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 60 | 8,0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 0,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Батон | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,2 | 1,2 |
| | | 474,0 | 19,1 | 22,7 | 48,5 | 4,0 |
| Обед 7-11 лет | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Рис отварной | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Вафли 1/30 | 1шт | 158,0 | 1,1 | 9,4 | 17,3 | 1,4 |
| Компот из яблок | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,2 |
| Хлеб ржаной | 25 | 54,0 | 1,8 | 0,3 | 11,2 | 0,9 |
| Батон | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,2 | 1,2 |
| | | 974,0 | 38,6 | 38,2 | 119,1 | 9,9 |
| Стоимость рациона | 206,18 | 1448,0 | 57,7 | 60,9 | 167,6 | 13,9 |

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
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 07.06.24

Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество | ВО |
|-----------------------------|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|----------------------|----|
| Завтрак 12-17 лет | | | | | | | |
| Масло шоколадное | 10 | 65,0 | 0,1 | 6,2 | 2,2 | 0,2 | |
| Бифштекс домашний | 90 | 182,0 | 13,2 | 10,7 | 8,4 | 0,7 | |
| Пюре картофельное | 180 | 130,0 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,2 | |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 30 | 4,0 | 0,2 | 0,0 | 0,8 | 0,01 | |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 | |
| Батон | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,2 | 1,2 | |
| | | 492,0 | 19,5 | 23,8 | 50,2 | 4,1 | |
| Обед 12-17 лет | | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 | |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 | |
| Рис отварной | 180 | 220,0 | 4,4 | 7,5 | 33,7 | 2,8 | |
| Вафли 1/30 | 1шт | 158,0 | 1,1 | 9,4 | 17,3 | 1,4 | |
| Компот из яблок | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,2 | |
| Хлеб ржаной | 25 | 54,0 | 1,8 | 0,3 | 11,2 | 0,9 | |
| Батон | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,2 | 1,2 | |
| | | 1009,0 | 39,3 | 39,4 | 124,3 | 10,3 | |
| Стоимость рациона | 206,18 | 1501,0 | 58,8 | 63,2 | 174,5 | 14,4 | |

Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Малышева Г.А.



Директор по
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.