

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.09.24

Согласовано  
Директор школы № 133

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Пудинг "Лакомка" с вареньем	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>627,0</b>	<b>16,9</b>	<b>21,2</b>	<b>92,0</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>797,7</b>	<b>27,6</b>	<b>22,1</b>	<b>118,5</b>	<b>9,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина НН

Калькулятор

Мальшева ГА

\* - 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 02.09.24

Согласовано  
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный/платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Пудинг "Лакомка" с вареньем	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>627,0</b>	<b>16,9</b>	<b>21,2</b>	<b>92,0</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный/платный)</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>797,7</b>	<b>27,6</b>	<b>22,1</b>	<b>118,5</b>	<b>9,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева ГА

\* - 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.



Меню учителя на 02 СЕНТЯБРЯ 24г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	11,75	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп с горохом, гречками и зеленью	9,30	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
<i>Вторые блюда</i>							
Пудинг " Лакомка " с вареньем	64,96	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Гуляш из говядины	63,30	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	10,28	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	13,59	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из яблок	6,84	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н

Калькулято

р  
Мальшева 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.