

133

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.02.25



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	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	42	118,0	3,4	0,8	24,1	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>621,0</b>	<b>15,2</b>	<b>24,9</b>	<b>83,1</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,4
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	37	104,0	3,0	0,7	21,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>749,0</b>	<b>39,4</b>	<b>19,1</b>	<b>105,2</b>	<b>10,5</b>

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

НА 04.02.25

Согласовано  
Директор школы №



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	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	42	118,0	3,4	0,8	24,1	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>621,0</b>	<b>15,2</b>	<b>24,9</b>	<b>83,1</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,4
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	37	104,0	3,0	0,7	21,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>749,0</b>	<b>39,4</b>	<b>19,1</b>	<b>105,2</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Сочник с начинкой 1/70	1шт	289,0	3,5	10,9	43,3	4,3
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>349,0</b>	<b>3,5</b>	<b>10,9</b>	<b>58,3</b>	<b>5,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина НН

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

НА 04.02.25

Согласовано  
Директор школы № 25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Блины "Домашние" со сгущенным молоком	150/25	438,0	10,8	24,6	45,4	4,5
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	1,1
М а н д а р и н	1 шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>517,0</b>	<b>11,9</b>	<b>24,9</b>	<b>63,4</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,4
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>749,0</b>	<b>39,5</b>	<b>19,7</b>	<b>103,9</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба обыкновенная	100	318,0	8,1	5,2	59,9	5,9
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>418,0</b>	<b>10,1</b>	<b>6,2</b>	<b>81,9</b>	<b>8,1</b>

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.

Меню учителя на 04 ФЕВРАЛЯ 25 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>							
Масло сливочное	17,42	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	32,90	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная рисовая с маслом	22,88	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Котлета куриная	58,24	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Блины " Домашние " со сгущенным молоком	64,70	150/25	438,0	10,8	24,6	45,4	4,5
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,46	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Чай с лимоном	5,16	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	1,1
Компот из груш	13,03	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Какао с молоком	17,83	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	4,02	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р  
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.