

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.05.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг " Лакомка" с вареньем	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	3,0	0,7	21,2	2,1
Стоимость рациона	91,33	639,0	17,8	21,1	98,6	9,8
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью, говядиной тушёной, зеленью	270	138,0	5,2	5,9	15,8	1,6
Бифштекс домашний с маслом	90/5	240,0	8,1	15,9	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Сок фруктовый	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,5	1,2
Стоимость рациона	109,60	780,0	25,6	29,9	101,7	10,2

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 05.05.25

Согласовано
Директор школы № 133

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг " Лакомка" с вареньем	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	3,0	0,7	21,2	2,1
Стоимость рациона	91,33	639,0	17,8	21,1	98,6	9,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью, говядиной тушёной, зеленью	270	138,0	5,2	5,9	15,8	1,6
Бифштекс домашний с маслом	90/5	240,0	8,1	15,9	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Сок фруктовый	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,5	1,2
Стоимость рациона	109,60	780,0	25,6	29,9	101,7	10,2
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Стоимость рациона	42,25	308,0	12,1	9,4	43,8	4,4

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н Н

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 05.05.25

Согласовано
Директор школы № 132

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Пудинг "Лакомка" с вареньем	200/25	486,0	20,9	14,3	68,6	6,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	91,33	583,0	22,7	14,8	90,1	9,0
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью, говядиной тушёной,зеленью	270	138,0	5,2	5,9	15,8	1,6
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Сок фруктовый	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
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
Стоимость рациона	109,60	815,0	27,5	29,0	111,0	11,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Стоимость рациона	42,25	308,0	12,1	9,4	43,8	4,4

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 05 МАЯ 25г

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Холодные блюда							
Масло сливочное	11,62	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Первые блюда							
Суп с вермишелью, говядиной тушёной, зеленью	19,19	270	138,0	5,2	5,9	15,8	1,6
Вторые блюда							
Пудинг " Лакомка" с вареньем	69,37	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Бифштекс домашний	61,76	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	15,21	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Напитки							
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
Сок фруктовый	18,60	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб							
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.