

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.09.24

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	91,33	656,0	21,4	26,1	83,3	6,9
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Голубцы из индейки с цветной капустой	108/50	197,0	8,1	13,7	10,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Вафли сливочные 1/20	1шт	109,4	0,8	7,0	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	109,60	691,2	20,8	30,8	82,8	6,8

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 05.09.24

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	91,33	656,0	21,4	26,1	83,3	6,9
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Голубцы из индейки с цветной капустой	108/50	197,0	8,1	13,7	10,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Вафли сливочные 1/20	1шт	109,4	0,8	7,0	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	109,60	691,2	20,8	30,8	82,8	6,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Напиток овсяный фруктовый 1/200	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,3
Стоимость рациона	42,25	297,0	7,7	8,1	49,7	4,1

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 05.09.24

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	91,33	575,0	12,8	17,6	79,1	6,5
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Голубцы из индейки с цветной капустой	108/50	197,0	8,1	13,7	10,3	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	109,60	602,0	20,7	24,9	74,0	6,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Напиток овсяный фруктовый 1/200	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,3
Стоимость рациона	42,25	297,0	7,7	8,1	49,7	4,1

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.