

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

133



НА 05.12.24

Согласовано
Директор школы №

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	1,1
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 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	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	91,33	656,0	21,4	26,1	83,3	8,3
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Биточки рыбные	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	49	137,0	3,9	1,0	28,0	2,8
Стоимость рациона	109,60	707,0	27,2	21,5	101,3	10,1

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 05.12.24

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	1,1
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 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 микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	91,33	656,0	21,4	26,1	83,3	8,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Биточки рыбные	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	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	49	137,0	3,9	1,0	28,0	2,8
Стоимость рациона	109,60	707,0	27,2	21,5	101,3	10,1
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сок фруктовый	209	94,0	0,0	0,0	23,4	2,3
Печенье " Двойная радость " 1/50	1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2
Стоимость рациона	42,25	329,0	2,5	11,0	54,9	5,5

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 05.12.24

Согласовано
Директор школы №

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	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	91,33	533,6	15,1	15,7	79,5	7,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Биточки рыбные	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	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	613,0	25,6	21,7	79,2	7,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	2,0
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	2,2
Стоимость рациона	42,25	298,0	9,1	10,0	42,7	4,2

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.

Меню учителя на 05 ДЕКАБРЯ 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>							
Бутерброд горячий с сыром	27,83	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,1
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем , мясом,зеленью	26,92	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная " Дружба" с маслом	21,01	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Биточки рыбные	50,10	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Гуляш из говядины	66,60	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,3
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	26,51	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Рожки отварные	12,08	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Какао с молоком	16,24	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,95	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

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.