

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.05.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
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
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,0	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	91,33	524,0	14,9	23,9	61,6	6,1
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, мясом, гренками, зеленью	260/15	231,0	13,0	3,4	32,3	3,2
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 кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	32	90,0	2,6	0,6	18,3	1,8
Стоимость рациона	109,60	916,0	44,4	18,6	130,1	13,0

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 06.05.25



Согласовано
Директор школы № 1

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,0	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	91,33	524,0	14,9	23,9	61,6	6,1
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с горохом, мясом, гречками, зеленью	260/15	231,0	13,0	3,4	32,3	3,2
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 кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	32	90,0	2,6	0,6	18,3	1,8
Стоимость рациона	109,60	916,0	44,4	18,6	130,1	13,0
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с курагой	100	232,0	6,1	5,2	40,2	4,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Стоимость рациона	42,25	341,0	6,5	5,6	66,0	6,6

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 06.05.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Блины "Домашние" со сгущённым молоком	168/30	502,0	12,2	27,2	51,9	5,2
Чай с лимоном	200/8	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	91,33	594,0	12,9	27,7	73,0	7,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с горохом, мясом, гречками, зеленью	260/15	231,0	13,0	3,4	32,3	3,2
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 кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
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	881,0	44,5	18,9	120,9	12,0
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с курагой	100	232,0	6,1	5,2	40,2	4,0
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	341,0	6,5	5,6	66,0	6,6

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 06 МАЯ 25 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, 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
Сыр порционнo	23,40	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Первые блюда							
Суп с горохом, мясом, гренками, зеленью	22,20	260/15	231,0	13,0	3,4	32,3	3,2
Вторые блюда							
Каша молочная рисовая с маслом	22,88	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Котлета куриная	58,81	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Блины " Домашние " со сгущённым молоком	73,10	168/30	502,0	12,2	27,2	51,9	5,2
Гарниры							
Рожки отварные	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
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
Чай с лимоном	3,23	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Компот из кураги	9,00	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
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.