

133

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.02.25

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Г р у ш а	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон, обогащенный йодоказеином	24	57,0	1,7	0,6	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>558,0</b>	<b>11,5</b>	<b>17,8</b>	<b>88,4</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	31	74,0	2,2	0,8	15,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>711,0</b>	<b>23,7</b>	<b>20,9</b>	<b>108,1</b>	<b>10,8</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 10.02.25

Согласовано  
Директор школы № 0227497



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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Груша	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон, обогащенный йодоказеином	24	57,0	1,7	0,6	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>558,0</b>	<b>11,5</b>	<b>17,8</b>	<b>88,4</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	31	74,0	2,2	0,8	15,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>711,0</b>	<b>23,7</b>	<b>20,9</b>	<b>108,1</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Пирожок печеный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>308,0</b>	<b>12,1</b>	<b>9,4</b>	<b>43,8</b>	<b>4,4</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 10.02.25

Согласовано  
Директор школы № 3



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,2
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>616,0</b>	<b>17,9</b>	<b>22,3</b>	<b>86,4</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>676,0</b>	<b>24,2</b>	<b>21,5</b>	<b>96,8</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Пирожок печеный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>308,0</b>	<b>12,1</b>	<b>9,4</b>	<b>43,8</b>	<b>4,4</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 10 ФЕВРАЛЯ 25 г

Согласовано  
Директор школы № 3



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	11,63	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бутерброд горячий с сыром	38,71	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,2
<b>Первые блюда</b>							
Суп сырный с гренками, зеленью	30,43	250,15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная "Дружба" с маслом	23,22	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Гуляш из говядины	65,11	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
<b>Гарниры</b>							
Рожки отварные	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
<b>Напитки</b>							
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	0,01
Кофейный напиток витаминизированный	11,32	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,96	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Компот из мандаринов	9,16	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,7
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	4,56	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,2

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.