

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.09.24

Согласовано *Для* документов
 Директор школы № 133

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	1,9
Стоимость рациона	91,33	702,0	22,8	29,4	87,3	7,2
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя с зеленью	250	104,0	5,9	5,5	6,8	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	35	84,0	2,5	0,8	17,5	1,5
Стоимость рациона	109,60	617,0	22,8	23,5	78,3	6,5

Инженер-технолог
 Горячкина Н Н *[Signature]*

Калькулятор
 Малышева Г. А. *[Signature]*

* - 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 13.09.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	1,9
Стоимость рациона	91,33	702,0	22,8	29,4	87,3	7,2
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя с зеленью	250	104,0	5,9	5,5	6,8	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	35	84,0	2,5	0,8	17,5	1,5
Стоимость рациона	109,60	617,0	22,8	23,5	78,3	6,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Ватрушка с творогом	75	328,0	18,5	13,5	33,1	2,8
Стоимость рациона	42,25	484,7	24,1	18,5	55,2	4,6

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 13.09.24

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)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
Стоимость рациона	91,33	505,0	13,8	18,9	70,4	5,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя с зеленью	250	104,0	5,9	5,5	6,8	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
Стоимость рациона	109,60	522,0	20,8	20,2	64,0	5,2
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Стоимость рациона	42,25	386,0	13,5	10,4	59,5	4,9

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 13 СЕНТЯБРЯ 24г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Первые блюда							
Солянка домашняя с зеленью	34,03	250	104,0	5,9	5,5	6,8	0,5
Вторые блюда							
Шницель " Нежный "	46,39	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Плов из говядины	63,42	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Запеканка картофельная с мясом	57,94	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Гарниры							
Рис отварной	17,47	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,32	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Напитки							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из груш	13,01	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	3,96	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,0

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

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.