

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.10.24

Согласовано

Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг "Лакомка" со сгущенным молоком	150/30	401,0	16,3	11,9	57,3	5,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	91,33	682,0	20,5	19,5	106,0	10,6
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,6	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,6
Стоимость рациона	109,60	738,6	28,2	21,5	108,2	10,8

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 14.10.24

Согласовано
Директор школы № 33



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг "Лакомка" со сгущенным молоком	150/30	401,0	16,3	11,9	57,3	5,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	91,33	682,0	20,5	19,5	106,0	10,6
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
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,6	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,6
Стоимость рациона	109,60	738,6	28,2	21,5	108,2	10,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,7	3,0	2,8	9,6	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,8	3,2
Стоимость рациона	42,25	323,7	8,3	10,8	48,4	4,0

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 14.10.24

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)						
Пудинг "Лакомка" со сгущенным молоком	200/25	486,0	20,9	14,3	68,6	6,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	91,33	599,0	23,2	14,9	93,2	9,3
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
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	737,0	28,0	22,6	105,6	10,5
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Пицца сырная	100	353,0	14,4	17,1	35,3	3,5
Стоимость рациона	42,25	457,0	15,1	17,4	59,9	6,0

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.

Меню учителя на 14 ОКТЯБРЯ 24г

Согласовано
Директор школы №

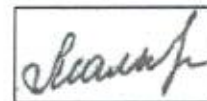
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	9,75	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	25,96	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Пудинг " Лакомка" со сгущенным молоком	67,68	150/30	401,0	16,3	11,9	57,3	5,7
Гуляш из говядины	55,21	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	14,78	180	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	14,72	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
<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
Компот из яблок	6,84	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
<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
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.