

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.10.24

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 сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнно	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	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,5
Стоимость рациона	91,33	641,0	17,6	29,3	75,5	7,6
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,5
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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	109,60	856,0	41,6	19,7	121,2	12,1

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 15.10.24

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
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
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,5
Стоимость рациона	91,33	641,0	17,6	29,3	75,5	7,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,5
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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	109,60	856,0	41,6	19,7	121,2	12,1
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сочник с абрикосовой начинкой 1/70	1шт	289,0	3,5	10,9	43,3	4,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Стоимость рациона	42,25	347,0	3,7	11,0	57,3	5,7

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 15.10.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	91,33	643,0	26,4	25,2	77,7	7,7
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,5
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,4	0,9	25,8	2,6
Стоимость рациона	109,60	845,1	42,3	20,1	116,8	11,7
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,7
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	297,0	7,7	8,1	49,7	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 15 ОКТЯБРЯ 24г

Согласовано
Директор школы № 13



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	17,62	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнно	15,33	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	26,42	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,5
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная рисовая с маслом	20,86	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Котлета куриная	42,39	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Митболлы в томатном соусе	63,18	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	1,0
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	20,84	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,3
Рожки отварные	12,08	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	12,69	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
<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
Компот из кураги	7,71	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Кофейный напиток витаминизированный	10,37	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	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.