

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.04.25

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Пюре яблочное 1/ 125	1 шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	21	59,0	1,7	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	618,0	18,5	21,2	88,4	8,8
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	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
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	129,0	3,7	0,9	26,3	2,6
Стоимость рациона	109,60	834,0	39,7	27,8	98,4	9,8

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 18.04.25

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)						
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Пюре яблочное 1/ 125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	21	59,0	1,7	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	618,0	18,5	21,2	88,4	8,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	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
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	129,0	3,7	0,9	26,3	2,6
Стоимость рациона	109,60	834,0	39,7	27,8	98,4	9,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сок фруктовый 0,2	1шт	92,0	0,0	0,0	23,0	2,3
Плюшка с сахаром	100	310,0	6,6	10,0	48,5	4,8
Стоимость рациона	42,25	402,0	6,6	10,0	71,5	7,1

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 18.04.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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	0,2
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	91,33	518,0	15,1	18,8	72,3	7,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
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	809,0	39,1	28,2	92,0	9,2
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Плюшка с сахаром	100	310,0	6,6	10,0	48,5	4,9
Сок фруктовый 0,2	1 шт	92,0	0,0	0,0	23,0	2,3
Стоимость рациона	42,25	402,0	6,6	10,0	71,5	7,2

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 18 АПРЕЛЯ 25 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	11,63	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	22,97	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,8
Вторые блюда							
Плов из говядины	74,93	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Филе куриное панированное	70,78	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Бифштекс домашний	61,76	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Гарниры							
Вермишель отварная	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Каша гречневая рассыпчатая	15,20	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Постные блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	13,62	250	87,0	1,7	5,0	7,7	0,8
Котлета свекольная	12,36	100	172,0	3,7	7,8	18,8	1,8
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	5,85	150	252,0	8,5	7,3	37,0	3,7
Вермишель отварная с растительным маслом	5,95	150	199,0	5,7	5,6	29,5	2,9
Напитки							
Чай с сахаром	1,46	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
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.

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.