

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Пудинг " Лакомка" с клубничным вареньем	150/35	392,0	14,1	12,6	59,7	6,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,9
Стоимость рациона	91,33	672,4	17,5	23,1	102,8	10,3
Обед 1-4 класс						
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
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	64,0	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	869,0	31,4	25,0	129,7	13,0

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 18.11.24

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
Пудинг " Лакомка" с клубничным вареньем	150/35	392,0	14,1	12,6	59,7	6,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,9
Стоимость рациона	91,33	672,4	17,5	23,1	102,8	10,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
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
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	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	869,0	31,4	25,0	129,7	13,0
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,8	3,9
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,7	3,0	2,8	9,6	0,9
Стоимость рациона	42,25	323,7	8,3	10,8	48,4	4,8

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 18.11.24

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)						
Блинок "Лакомка" с клубничным вареньем	200/25	486,0	20,9	14,3	68,6	6,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Сок витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	91,33	650,2	24,6	15,3	103,9	10,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Салат сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Омлет из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Пюре 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
Чай полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Сок витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	771,0	28,5	24,7	108,7	10,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пюре сырная	100	353,0	14,4	17,1	35,3	3,5
Компот из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Стоимость рациона	42,25	457,0	15,1	17,4	59,9	6,0

Кулинар-технолог

Сидорова 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 НОЯБРЯ 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							
Суп сырный с гречками, зеленью	27,42	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Вторые блюда							
Пудинг " Лакомка" с клубничным вареньем	68,19	150/35	392,0	14,1	12,6	59,7	6,0
Гуляш из говядины	58,03	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	14,78	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	10,44	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,5
Напитки							
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
Хлеб							
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.