

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА18.12.24

Согласовано
Директор школы №



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
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	91,33	477,0	19,5	21,8	50,5	5,0
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	35	6,0	0,3	0,0	1,1	0,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,6
Стоимость рациона	109,60	567,4	24,6	14,0	85,5	8,6

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 18.12.24

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	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	91,33	477,0	19,5	21,8	50,5	5,0
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	35	6,0	0,3	0,0	1,1	0,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,6
Стоимость рациона	109,60	567,4	24,6	14,0	85,5	8,6
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	202	157,5	5,6	5,1	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	251,5	13,8	12,3	46,0	4,6

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 18.12.24

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,6
Стоимость рациона	91,33	509,2	24,8	31,6	31,6	3,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
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	553,0	24,1	13,9	82,7	8,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток "Снежок"	202	157,5	5,6	5,1	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	251,5	13,8	12,3	46,0	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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Гликозы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнo	11,82	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Масло шоколадное	10,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренокaми, зеленью	26,71	25/15/25 0	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Вторые блюда							
Омлет натуральный	47,33	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Жаркое по-домашнему	75,87	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Гарниры							
Горошек зеленýй консервированный (доп.гарнир)	9,18	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,2
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	6,59	35	6,0	0,3	0,0	1,1	0,1
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
Чай с лимоном	3,46	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Напиток из шиповника	8,70	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
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

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.