

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 19.12.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,1
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона	91,33	706,4	22,8	26,5	93,6	9,4
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Биточки рыбные	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	2,2
Стоимость рациона	109,60	681,3	26,4	21,3	96,0	9,6

Инженер-технолог

Горячкина НН

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 19.12.24

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	Единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)							
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,1	
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2	
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8	
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1	
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	2,2	
Стоимость рациона		706,4	22,8	26,5	93,6	9,4	
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	
Биточки рыбные	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2	
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0	
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	2,2	
Стоимость рациона		681,3	26,4	21,3	96,0	9,6	
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)							
Сок фруктовый	209	94,0	0,0	0,0	23,4	2,3	
Печенье " Двойная радость " 1/50	1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2	
Стоимость рациона		329,0	2,5	11,0	54,9	5,5	

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 19.12.24

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	91,33	452,0	16,9	14,9	62,6	6,2
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
Биточки рыбные	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
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	613,0	25,6	21,7	79,2	7,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	2,0
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	2,2
Стоимость рациона	42,25	298,0	9,1	10,0	42,7	4,2

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.

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Бутерброд горячий с сыром	26,87	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,1
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем , мясом,зеленью	29,15	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба" с маслом	19,51	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Биточки рыбные	50,10	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Гуляш из говядины	64,02	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Гарниры							
Пюре картофельное	24,34	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Рожки отварные	9,98	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
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
Какао с молоком	16,24	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Компот из ягод	14,25	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
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
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.