

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.03.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бифштекс домашний с маслом	90/5	240,0	8,1	15,9	15,9	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона	91,33	616,4	17,2	22,1	86,6	8,7
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	41	114,0	3,2	0,8	23,5	2,3
Стоимость рациона	109,60	816,0	36,8	28,3	96,2	9,6

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 21.03.25

Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бифштекс домашний с маслом	90/5	240,0	8,1	15,9	15,9	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона	91,33	616,4	17,2	22,1	86,6	8,7
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
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	41	114,0	3,2	0,8	23,5	2,3
Стоимость рациона	109,60	816,0	36,8	28,3	96,2	9,6
Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)						
Сок фруктовый 0,2	1 шт	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 21.03.25

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Жаркое по-домашнему	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,5	1,2
Стоимость рациона		91,33	11,1	18,4	45,3	4,5
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	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	36,3	29,2	92,2	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	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.

Согласовано
Директор школы



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	19,65	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Вторые блюда							
Жаркое по-домашнему	74,85	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,1
Филе куриное панированное	70,07	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
Рис отварной	19,25	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
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
Рис отварной с овощами, кукурузой и зелёным горошком	20,68	150	239,0	4,5	9,8	26,7	2,7
Рис отварной с растительным маслом	8,60	150	226,0	3,6	7,5	28,4	2,8
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
Чай с лимоном	3,23	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
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.