

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 21.11.24

Согласовано
Директор школы № 3

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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 " Б и 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	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	91,33	656,0	21,4	26,1	83,3	8,3
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем с говядиной тушеной, зеленью	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,8
Ёжики " Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
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	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	51	143,0	4,1	1,0	29,2	2,9
Стоимость рациона	109,60	784,0	27,7	26,3	109,3	10,9

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 21.11.24

Согласовано
Директор школы № 33

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных 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 "Биолакт" 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	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	91,33	656,0	21,4	26,1	83,3	8,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с говядиной тушеной, зеленью	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,8
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Яблоко	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	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	51	143,0	4,1	1,0	29,2	2,9
Стоимость рациона	109,60	784,0	27,7	26,3	109,3	10,9
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	42,25	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 21.11.24

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	134,0	6,4	9,5	2,6	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	91,33	533,6	15,1	15,7	79,5	7,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с говядиной тушеной, зеленью	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,8
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
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	29	61,4	2,1	0,3	12,5	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	51	143,0	4,0	1,0	29,2	2,9
Стоимость рациона	109,60	732,4	27,1	25,8	98,0	9,8
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.

Меню учителя на 21 НОЯБРЯ 24г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Бутерброд горячий с сыром	27,83	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,1
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем , говядиной тушеной ,зеленью	23,01	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,8
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба" с маслом	21,01	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Ёжики " Appetитные"	48,99	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Гуляш из говядины	66,60	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,3
Гарниры							
Пюре картофельное	26,51	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Рожки отварные	12,08	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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,95	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
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.