

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 23.01.25

Согласовано
Директор школы № 133

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/4	199,0	6,4	6,8	28,2	2,8
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,6	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	569,0	17,1	24,2	70,8	7,1
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Запеканка картофельная с печенью	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72,0	2,4	0,5	14,7	1,5
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,7	0,9	19,0	1,9
Стоимость рациона	109,60	625,2	23,9	18,9	91,3	9,1

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 23.01.25

Согласовано
Директор школы № 133

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Каша молочная пшениная с маслом	200/4	199,0	6,4	6,8	28,2	2,8
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,6	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	569,0	17,1	24,2	70,8	7,1
Обед 1-4 класс (льготный/платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Запеканка картофельная с печенью	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	34	72,0	2,4	0,5	14,7	1,5
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,7	0,9	19,0	1,9
Стоимость рациона	109,60	625,2	23,9	18,9	91,3	9,1
Полдник 1-4 класс (льготный/платный)						
Компот из ягод	209	51,2	0,2	0,1	12,5	1,2
Печенье "Двойная радость" с начинкой 1/50	1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2
Стоимость рациона	42,25	286,2	2,7	11,1	44,0	4,4

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 23.01.25

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)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная пшеничная с маслом	200/4	199,0	6,4	6,8	28,2	2,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,6	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	549,0	13,6	23,4	70,9	7,1
Обед 5-11 класс (льготный/платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Запеканка картофельная с печенью	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66,0	2,2	0,4	13,4	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	553,0	22,7	15,3	82,5	8,2
Полдник 5-11 класс (льготный/платный)						
Компот из ягод	209	51,2	0,2	0,1	12,5	1,2
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	2,0
Стоимость рациона	42,25	278,2	9,2	10,7	32,0	3,2

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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г		
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	17,42	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	17,55	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	32,58	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная пшеничная с маслом	21,19	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Запеканка картофельная с печенью	65,20	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
<i>Гарниры</i>							
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	14,20	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,71	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Кофейный напиток витаминизированный	11,36	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	4,56	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,0

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулят

ор
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.