

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.01.25

Согласован
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)							
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5	
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8	
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1	
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	11,2	1,1	
Стоимость рациона	91,33	610,0	21,9	15,7	83,7	8,4	
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)							
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	139,0	4,6	5,7	17,2	1,7	
Чевапчичи в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,9	10,5	1,1	
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8	
Чай с лимоном	200/5	42,0	0,2	0,1	10,2	1,0	
Хлеб полезный с микронутриентами	21	45,0	1,5	0,3	9,1	0,9	
Батон, обогащенный йодоказеином	22	53,0	1,5	0,6	11,0	1,1	
Стоимость рациона	109,60	724,0	31,7	28,5	85,9	8,6	
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)							
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,9	
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	3,0	
Стоимость рациона	42,25	285,0	10,1	9,7	39,3	3,9	

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 24.01.25

Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Жаркое с курицей	200	207,0	10,5	9,9	18,8	1,9
Икра кабачковая (доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон, обогащенный йодоказеином	36	86,4	2,5	0,9	18,0	1,8
Стоимость рациона	91,33	452,4	13,7	13,6	69,4	6,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	139,0	4,6	5,7	17,2	1,7
Чевапчичи в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,9	10,5	1,1
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с лимоном	200/5	42,0	0,2	0,1	10,2	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	109,60	750,0	32,6	29,1	90,0	9,0
Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)						
Пирожок печёный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,6
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	258,0	5,6	5,0	48,8	4,8

Инженер-технолог

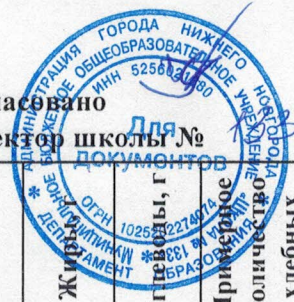
Горячкина Н Н

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	Приведенное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	23,61	265	139,0	4,6	5,7	17,2	1,7
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета куриная	54,97	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Жаркое с курицей	61,70	200	207,0	10,5	9,9	18,8	1,9
Чевапчичи в томатном соусе	79,83	100/50	267,0	18,5	16,9	10,5	1,1
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Рис отварной	19,25	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	14,22	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,71	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	0,01
Чай с лимоном	3,04	200/5	42,0	0,2	0,1	10,2	1,0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,96	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
<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.

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.