

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.09.24

Согласовано документом
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67,2	2,0	0,7	14,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	479,2	17,2	21,4	55,2	4,6
Обед 1-4 класс						
Борщ " Краснодарский " с мясом, сметаной, зеленью	270	122,0	4,7	6,0	12,5	1,0
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	0,9
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,8	0,9	19,0	1,6
Стоимость рациона	109,60	815,2	33,9	29,2	105,2	8,8

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.09.24

Согласовано
Директор школы № 13



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	применяемое количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67,2	2,0	0,7	14,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	479,2	17,2	21,4	55,2	4,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ " Краснодарский " с мясом, сметаной, зеленью	270	122,0	4,7	6,0	12,5	1,0
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	0,9
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,8	0,9	19,0	1,6
Стоимость рациона	109,60	815,2	33,9	29,2	105,2	8,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,7	3,0	2,8	9,6	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,8	3,2
Стоимость рациона	42,25	323,7	8,3	10,8	48,6	4,0

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 25.09.24

Согласовано

Директор школы № 32



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,5	0,04
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон, обогащенный йодоказенном	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
Стоимость рациона		414,0	16,4	20,8	40,9	3,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ " Краснодарский " с мясом, сметаной, зеленью	270	122,0	4,7	6,0	12,5	1,0
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	0,9
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказенном	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
Стоимость рациона		806,0	33,6	29,6	101,8	8,5
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Стоимость рациона		386,0	13,5	10,4	59,5	4,9

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.

Меню учителя на 25 СЕНТЯБРЯ 24г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло шоколадное	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Первые блюда							
Борщ " Краснодарский " с мясом, сметаной, зеленью	34,26	270	122,0	4,7	6,0	12,5	1,0
Вторые блюда							
Жаркое с индейкой	68,38	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Митболлы в томатном соусе	63,01	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	0,9
Гарниры							
Вермишель отварная	10,28	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	3,63	20	3,0	0,2	0,0	0,5	0,04
Напитки							
Чай с сахаром	1,69	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
Напиток из шиповника	8,22	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	3,96	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,0

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.