

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.01.25

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг " Лакомка" с вареньем	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
Стоимость рациона	91,33	632,0	17,6	20,0	99,5	9,9
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
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	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,8
Стоимость рациона	109,60	766,0	28,1	23,1	103,9	10,4

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 27.01.25

Согласовано
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)							
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2	
Пудинг " Лакомка" с вареньем	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0	
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0	
Стоимость рациона	91,33	632,0	17,6	20,0	99,5	9,9	
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)							
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3	
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3	
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6	
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	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,8	
Стоимость рациона	109,60	766,0	28,1	23,1	103,9	10,4	
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)							
Пирожок печеный сдобный с творогом	90	219,0	10,8	8,4	25,1	2,5	
Сок фруктовый	200	92,0	1,0	0,2	20,2	2,0	
Стоимость рациона	42,25	311,0	11,8	8,6	45,3	4,5	

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.

Меню учителя на 27 ЯНВАРЯ 25г

Согласовано

Директор школы № 1



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							
Суп сырный с гренками, зеленью	29,89	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Вторые блюда							
Пудинг " Лакомка" с вареньем	69,66	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Гуляш из говядины	64,88	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	15,20	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Напитки							
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	0,0
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.

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.