

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.11.24

Согласовано
 Для документов
 Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт " Би 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, обогащенный йодоказеином	22	53,0	1,5	0,5	11,0	1,1
Стоимость рациона	91,33	617,0	18,8	28,3	71,5	7,2
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	275	112,0	5,2	6,7	7,8	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
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, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	773,0	38,6	31,0	78,7	7,8

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.

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.11.24

Согласовано *Для*
 Директор школы № *102520274075*
 * 102520274075 *
 ОГРН 102520274075
 ИНН 5256021680
 ГОРОДА НИЖНЕГО УРВА
 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

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	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
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, обогащенный йодоказеином	22	53,0	1,5	0,5	11,0	1,1
Стоимость рациона	91,33	617,0	18,8	28,3	71,5	7,2
Обед 1-4 класс (льготный/платный)						
Ши из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной,зеленью	275	112,0	5,2	6,7	7,8	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
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, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	773,0	38,6	31,0	78,7	7,8
Полдник 1-4 класс (льготный/платный)						
Сок фруктовый	209	94,0	0,0	0,0	23,4	2,3
Печенье " Двойная радость " с начинкой 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 28.11.24

Согласовано Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,7
Кисломолочный напиток " Биолакт " 0,100	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, обогащенный йодоказеином	21	50,4	1,5	0,5	10,5	1,0
Стоимость рациона	91,33	572,4	15,7	22,5	76,6	7,6
Обед 5-11 класс (льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	275	112,0	5,2	6,7	7,8	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
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 , обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	109,60	725,0	37,2	30,5	68,7	6,8
Полдник 5-11 класс (льготный/платный)						
Напиток клюквенный	208	68,0	0,1	0,1	16,5	1,6
Х а ч а п у р и	75	224,0	9,6	11,3	20,9	2,1
Стоимость рациона	42,25	292,0	9,7	11,4	37,4	3,7

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 28 НОЯБРЯ 24г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	11,75	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнo	15,33	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	25,79	275	112,0	5,2	6,7	7,8	0,7
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба " с маслом	21,01	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Филе куриное панированное	55,57	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Гарниры							
Пюре картофельное	26,51	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
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
Компот из кураги	7,71	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Какао с молоком	16,24	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	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.

Калькулят

ор
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.