

133

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.11.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	37	89,0	2,6	0,9	18,5	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>674,0</b>	<b>17,0</b>	<b>29,0</b>	<b>86,7</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром доп. гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	34	82,0	2,4	0,9	17,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>569,0</b>	<b>17,8</b>	<b>19,6</b>	<b>78,1</b>	<b>7,8</b>

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 29.11.24

Согласовано

Директор школы № 103



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примечание количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	37	89,0	2,6	0,9	18,5	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>674,0</b>	<b>17,0</b>	<b>29,0</b>	<b>86,7</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром доп.гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	34	82,0	2,4	0,9	17,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>569,0</b>	<b>17,8</b>	<b>19,6</b>	<b>78,1</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>285,0</b>	<b>10,1</b>	<b>9,7</b>	<b>39,3</b>	<b>3,9</b>

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 29.11.24

Согласовано  
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,9
Рожки отварные	200	236,0	7,2	6,3	37,2	3,7
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>657,0</b>	<b>26,5</b>	<b>24,7</b>	<b>82,6</b>	<b>8,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>496,0</b>	<b>16,5</b>	<b>16,2</b>	<b>68,8</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пицца " Школьная"	100	274,0	13,5	10,4	31,5	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>386,0</b>	<b>13,5</b>	<b>10,4</b>	<b>59,5</b>	<b>5,9</b>

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	Углеводы, г	Применено количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Суп куриный с зеленью	20,02	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Бифштекс домашний	54,99	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Жаркое по-домашнему	69,88	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Биточки " Школьные "	60,94	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,9
<b>Гарниры</b>							
Рожки отварные	12,08	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	12,20	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,69	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	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Компот из ягод	14,25	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
<b>Хлеб</b>							
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.

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.