

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.04.24

Согласовано  
Директор школы № 132



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Биолакт "1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>677,2</b>	<b>20,7</b>	<b>28,7</b>	<b>83,1</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гречками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,8	2,3	0,4	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>831,8</b>	<b>33,0</b>	<b>30,0</b>	<b>99,8</b>	<b>8,3</b>

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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 25.04.24

Согласовано  
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Биолакт "1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>677,2</b>	<b>20,7</b>	<b>28,7</b>	<b>83,1</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	32	67,8	2,3	0,4	13,8	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
<b>Стоимость рациона</b>		<b>831,8</b>	<b>33,0</b>	<b>30,0</b>	<b>99,8</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>326,0</b>	<b>10,4</b>	<b>11,0</b>	<b>46,3</b>	<b>3,9</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

 Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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 25.04.24

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>616,8</b>	<b>18,9</b>	<b>26,4</b>	<b>75,8</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>769,0</b>	<b>31,2</b>	<b>30,5</b>	<b>84,9</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>326,0</b>	<b>14,0</b>	<b>11,0</b>	<b>46,3</b>	<b>3,9</b>

Инженер-техн

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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.

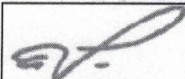


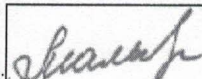
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 25 АПРЕЛЯ 2022

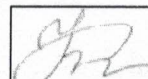
Согласовано  
Директор школы № 193



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Сыр порционно	15,76	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Масло сливочное	13,38	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,7
<b>Первые блюда</b>							
Суп сырный с гречками, зеленью	26,12	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,84	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Индейка с булгуром	57,53	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Биточки " Школьные "	52,77	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
<b>Гарниры</b>							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<b>Постные блюда</b>							
Суп картофельный с зеленью	14,78	250	105,0	2,2	2,8	14,0	1,2
Котлеты свекольные	10,67	100	172,0	3,7	7,8	18,8	1,6
Булгур с овощами, кукурузой	20,92	150	234,0	7,2	10	28,8	2,4
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Малышева Г.А. 

Директор по  
производству 

\* -+R[-34]C:RC[12] 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.