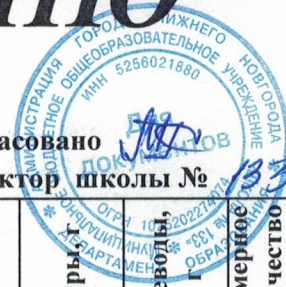


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.05.26

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр плавленый 17,5	1 шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Бифштекс домашний с маслом	90/5	255	8,1	17,5	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,5
Стоимость рациона	101,46	833	26,9	33,3	107	10,7
Обед 1-4 класс						
Борщ " Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Тефтели мясные в соусе	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	121,76	934	27,8	34,4	128,1	12,8

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 15.05.26

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Бифштекс домашний с маслом	90/5	255	8,1	17,5	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,5
Стоимость рациона	101,46	833	26,9	33,3	107	10,7
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ" Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Тефтели мясные в соусе	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из ягод	200	49	0,2	1	12	1,2
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	121,76	934	27,8	35,3	128,1	12,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	30,9	3,1
Стоимость рациона	46,94	524	8,0	9	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 15.05.26

Согласовано
Директор школы № 138

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	21	59	1,7	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона	101,46	776	29,4	25,5	42,9	4,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский " с зеленью	250	92	1,3	4,9	10	1,0
Тефтели мясные в соусе	100	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из ягод	200	49	0,2	1	12	1,2
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,5
Стоимость рациона	121,76	914	28,7	35,6	121,6	12,2
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1 шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0	0	30,9	3,1
Стоимость рациона	46,94	524	8,0	9	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.

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Сыр плавленый 1/ 17,5	21,95	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Масло сливочное	15,65	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Первые блюда							
Борщ " Сибирский " с зеленью	13,16	250	92	1,3	4,9	10,0	1
Вторые блюда							
Бифштекс домашний	52,67	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Биточки домашние	55,68	100	198	13,8	11,3	1,1	1,0
Тефтели мясные в соусе	59,64	100/50	264	13,8	16,6	15,0	1,5
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	13,2	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Рожки отварные	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Компот из ягод	15,18	200	49	0,2	1,0	12,0	1,2
Какао с молоком	13,73	200	124	3,6	3,0	20,8	2,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70	2	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р
Малышева Г.А.

С.А.Малышева

] 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.