

Меню учителя на 04 СЕНТЯБРЯ 24г

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Первые блюда							
Суп из овощей с мясом, зеленью	28,35	260	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Вторые блюда							
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	68,94	100	178,0	15,6	11,6	2,7	0,2
Биточки домашние	50,48	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Гарниры							
Рожки отварные	10,28	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	12,30	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	10,88	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
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
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Напиток клюквенный	16,79	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	100	178,0	15,6	11,6	2,7	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	91,33	640,6	26,8	28,8	68,3	5,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	260	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	31,8	2,2	0,4	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,6	18,8	1,6
Стоимость рациона	109,60	663,2	28,0	21,3	96,4	8,0
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	42,25	253,0	9,9	9,5	32,1	2,6

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 04.09.24

Согласовано
Директор школы № 4

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бефстроганов из индейки в сыром соусе	100	178,0	15,6	11,6	2,7	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,4
Стоимость рациона	91,33	601,0	28,5	21,1	74,3	6,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	260	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
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
Стоимость рациона	109,60	688,0	27,6	21,9	93,9	7,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	42,25	253,0	9,9	9,5	32,1	2,6

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 04.09.24

Согласовано
Директор школы № 24

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	100	178,0	15,6	11,6	2,7	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	91,33	640,6	26,8	28,8	68,3	5,6
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	260	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	31,8	2,2	0,4	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,6	18,8	1,6
Стоимость рациона	109,60	663,2	28,0	21,3	96,4	8,0

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.