

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.09.24

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	10	65,0	0,1	5,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т "	100	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,6	1,0
Стоимость рациона	91,33	522,0	21,3	25,4	48,7	4,0
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Азу из говядины	200	234,0	10,4	11,9	21,3	1,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
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	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,8
Стоимость рациона	109,60	591,2	21,3	17,6	79,5	6,6
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	75	209,0	8,8	7,8	25,7	2,1
Стоимость рациона	42,25	365,0	14,4	12,8	47,7	3,9

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 03.09.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	5,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Кисломолочный продукт "Биолакт"	100	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,6	1,0
Стоимость рациона	91,33	522,0	21,3	25,4	48,7	4,0
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Азу из говядины	200	234,0	10,4	11,9	21,3	1,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
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	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,8
Стоимость рациона	109,60	591,2	21,3	17,6	79,5	6,6

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 03.09.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	20,0	4,6	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	47	132,0	3,8	0,9	26,9	2,2
Стоимость рациона	91,33	618,0	25,3	32,1	57,3	4,7
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Азу из говядины	200	234,0	10,4	11,9	21,3	1,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,06
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
Стоимость рациона	109,60	541,0	19,6	17,2	69,6	5,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Яблоко	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Булочка обсыпная с творогом	75	209,0	8,8	7,8	25,7	2,1
Стоимость рациона	42,25	348,0	9,2	8,2	58,9	4,9

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

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 03 СЕНТЯБРЯ 24г

Согласовано
Директор школы №2

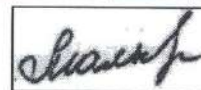
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	9,75	10	65,0	0,1	5,2	2,2	0,1
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	27,25	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Вторые блюда							
Омлет натуральный	44,71	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,2
Азу из говядины	65,52	200	234,0	10,4	11,9	21,3	1,8
Гарниры							
Помидоры свежие (доп. гарнир)	15,85	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
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
Кофейный напиток витаминизированный	10,37	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,8
Компот из кураги	7,71	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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.