

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 20.01.25

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	6,2	2,2	0,2
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Г р у ш а	1 шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,7	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	559,0	11,5	17,8	88,4	8,8
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	34	82,0	2,4	0,8	17,0	1,7
Стоимость рациона	109,60	719,0	23,9	20,9	109,3	10,9

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 20.01.25

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	6,2	2,2	0,2
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Г р у ш а	1 шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,7	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	559,0	11,5	17,8	88,4	8,8
Обед 1-4 класс (льготный / платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	34	82,0	2,4	0,8	17,0	1,7
Стоимость рациона	109,60	719,0	23,9	20,9	109,3	10,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Кисломолочный напиток "Снежок"	204	159,0	5,7	5,1	22,4	2,2
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	85	215,0	4,9	6,9	27,5	2,8
Стоимость рациона	42,25	374,0	10,6	12,0	49,9	5,0

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 20.01.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный / платный)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,2
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,1
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	91,33	616,0	17,9	22,3	86,4	8,6
Обед 5-11 класс (льготный / платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	109,60	719,0	24,0	21,4	107,9	10,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Кисломолочный напиток "Снежок"	204	159,0	5,7	5,1	22,4	2,2
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	85	215,0	4,9	6,9	27,5	2,8
Стоимость рациона	42,25	374,0	10,6	12,0	49,9	5,0

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.

Меню учителя на 20 ЯНВАРЯ 25 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	11,63	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бутерброд горячий с сыром	38,71	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,2
Первые блюда							
Суп сырный с гренками, зеленью	30,20	250,15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Вторые блюда							
Каша молочная "Дружба" с маслом	23,14	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Гуляш из говядины	64,64	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Гарниры							
Рожки отварные	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,71	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
Кофейный напиток витаминизированный	11,36	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,96	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	4,56	25	60,0	1,8	0,6	12,5	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.