

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.02.25

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
Груша	1шт	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	57,0	1,7	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	558,0	11,5	17,8	88,4	8,8
Обед 1-4 класс (льготный / платный)						
Суп сырный с гречкой, 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	31	74,0	2,2	0,8	15,8	1,6
Стоимость рациона	109,60	711,0	23,7	20,9	108,1	10,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Стоимость рациона	42,25	308,0	12,1	9,4	43,8	4,4

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.

Меню учителя на 24 ФЕВРАЛЯ 25 г.

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	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 гречками, зеленью	30,43	250,15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Вторые блюда							
Каша молочная "Дружба" с маслом	23,22	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Блины " Домашние " с маслом	73,23	168/10	469,0	10,1	31,9	35,4	3,5
Блины " Домашние " с вареньем	71,97	168/30	479,0	10,1	24,7	54,2	5,4
Блины "Домашние" со сгущенным молоком	73,10	168/30	502,0	12,2	27,2	51,9	5,2
Гуляш из говядины	65,11	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	1,46	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,01
Кофейный напиток витаминизированный	11,32	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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 24.02.25

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)						
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	3,2
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,0
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)						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Стоимость рациона	42,25	308,0	12,1	9,4	43,8	4,4

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 24.02.25

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	1шт	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	57,0	1,7	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	558,0	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	31	74,0	2,2	0,8	15,8	1,6
Стоимость рациона	109,60	711,0	23,7	20,9	108,1	10,8

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.