

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							
Борщ "Сибирский" с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	26,92	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Вторые блюда							
Вермишель молочная	26,19	200	170,0	7,0	5,3	23,4	2,3
Пельмени домашние	64,81	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Курица из говядины	65,11	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Гарниры							
Вермишель отварная	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Каша гречневая рассыпчатая	15,20	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
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
Блины с молоком	17,83	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Компот из кураги	9,00	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Постные блюда							
Борщ "Сибирский" с зеленью	15,98	250	89,0	1,2	4,9	9,3	0,9
Болтушка капустная	12,39	100	160,0	3,6	7,7	10,8	1,1
Вермишель отварная с маслом растительным	5,95	150	199,0	5,7	5,6	29,5	2,9
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	5,85	150	252,0	8,5	7,3	37,0	3,7
Каша гречневая рассыпчатая с сахаром, маслом	6,56	150	276,0	7,9	7,1	43,7	4,4
Хлеб							
Хлеб пшеничный с микроэлементами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Хлеб рж. обогащенный йодоказеином	4,56	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,2

Составитель

М.А.А.А.А.А.

Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Расчет является только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Калькулято

Ф.

Мальшова Г.А.



Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.03.25

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)						
Маффины шоколадные	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Кушанье из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	91,33	487,0	16,4	21,1	58,6	5,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борок "Сибирский" с говяжьей тушенкой, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Кундучевская рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	838,0	33,9	27,0	108,4	10,8
Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)						
Чай-желе печеный сдобный с рисом, яйцом	100	379,0	18,1	19,3	32,9	3,2
Напиток молочный "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	535,0	23,7	24,3	54,9	5,4

Подготовлено:

М.И.И.

Каткулятор

Мальцева Г.А.

Мальцева Г.А.

Приведены количество 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 12.03.25

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)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,2
Вермишель молочная	200	170,0	7,0	5,3	23,4	2,3
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Йогурт	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	31	74,0	2,2	0,7	15,5	1,6
Стоимость рациона	91,33	590,0	20,4	20,4	82,0	8,2
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский" с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Булочки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	2,3
Стоимость рациона	109,60	800,0	32,6	25,6	103,4	10,3
Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)						
Пирожок печёный сдобный с рисом, яйцом	100	379,0	18,1	19,3	32,9	3,2
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	535,0	23,7	24,3	54,9	5,4

Повар-технолог

Иванова И.И.

Калькулятор

Мальшова 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 12.03.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,2
Верх пшеницы молочная	200	170,0	7,0	5,3	23,4	2,3
Каша с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Яблоко	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	31	74,0	2,2	0,7	15,5	1,6
Стоимость рациона	91,33	590,0	20,4	20,4	82,0	8,2
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский" с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Булочки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб пшеничный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	2,3
Стоимость рациона	109,60	800,0	32,6	25,6	103,4	10,3

Учитель-химик

Калькулятор

Березовский Г.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.