



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное	11,62	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Первые блюда							
Суп из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	22,97	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,7
Вторые блюда							
Биточка молочная " Дружба " с маслом	23,22	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,1
Тефтели мясные в соусе томатном	70,18	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Котлет из говядины	74,93	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Гарниры							
Гречка отварная	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	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Напиток из шиповника	8,72	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Компот из груш	13,03	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Хлеб, обогащенный йодоказеином	4,56	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,0

Подпись технолога

Подпись И.И.

Калькулят

ор

Малышева Г.А.

Сильченко

Примечание: 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 15.05.25

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод- ы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Утро, то сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Клюк из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
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	455,0	13,3	19,6	57,3	5,7
Обед 5-11 класс (льготный/платный)						
Пюре из свеклы с картофелем, говядиной и овощами	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,7
Греческие мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рис отварной	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлебобулочный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	109,60	716,0	27,1	28,1	88,9	8,8
Полдник 5-11 класс (льготный/платный)						
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Маковые рулетики посыпкой	100	301,0	8,6	10,8	42,3	4,2
Апельсин	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	436,0	10,0	11,2	66,3	6,6

Итого: 150,18 руб.

Состав: 111

Калькулятор

Мальничева 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 15.05.25

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Углекислотное молоко	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,1
Пюре картофельное 1/100	1 шт	82,0	11,2	25,2	46,0	4,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
Суммарность рациона	91,33	489,0	19,8	41,9	102,8	10,2
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной (суповой, целенью)	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,7
Гуляш мясной в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рис отварной	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Паштет из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб пшеничный с микроэлементами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	43	103,0	3,0	1,0	21,5	2,1
Суммарность рациона	109,60	805,0	28,9	28,2	109,8	10,9

Инженер-технолог

Калькулятор

Учитель И.И.

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 15.05.25

Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод- ы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,1
Йогурт 1/100	1 шт	82,0	11,2	25,2	46,0	4,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
Стоимость рациона	91,33	489,0	19,8	41,9	102,8	10,2
Обед 1-4 класс (льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб пшеничный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	43	103,0	3,0	1,0	21,5	2,1
Стоимость рациона	109,60	805,0	28,9	28,2	109,8	10,9
Полдник 1-4 класс (льготный/платный)						
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Мексиканский рулетик посыпной	100	301,0	8,6	10,8	42,3	4,2
Яблочное	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	436,0	10,0	11,2	66,3	6,6

Инженер-технолог

Горюхиная Н.Н.

Калькулятор

Малышева Г.А.

С.А.С.

* 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.