

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 12.11.25

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)						
Зутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,2
Говядина из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Мандарин	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,2
Стоимость рациона	96,63	581	18,2	24,5	72,1	7,2
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	131	2,2	5,8	17,4	1,7
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	50	50	0,8	2,6	6	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
Стоимость рациона	115,96	860	27,8	33	106,2	10,6
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Плюшка домашняя 1/100	1 шт	357	8,0	7	64,0	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Стоимость рациона	44,70	406	8,2	7,1	76	7,6

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 12.11.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,2
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,2
Стоимость рациона	96,63	581	18,2	24,5	72,1	7,2
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	131	2,2	5,8	17,4	1,7
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	50	50	0,8	2,6	6	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
Стоимость рациона	115,96	860	27,8	33	106,2	10,6

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 12.11.25

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)						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Говядина из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Секс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	96,63	708	15,2	34,9	83,5	8,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	124	2,1	5,1	17,3	1,7
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,1	2,5
Стоимость рациона	115,96	762	27,6	25,1	99,3	9,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64,0	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Стоимость рациона	44,70	406	8,2	7,1	76	7,6

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.

Меню учителя на 12 НОЯБРЯ 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 сливочное	15,65	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Бутерброд горячий с сыром	31,88	45	173	7,2	11	11,5	1,2
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с зеленью	14,42	250	124	2,1	5,1	17,3	1,7
Вторые блюда							
Плов из индейки	57,95	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Котлета рыбная	57,03	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Гарниры							
Пюре картофельное	25,37	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,24	50	50	0,8	2,6	6	0,6
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Компот из кураги	8,57	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
Чай с лимоном	2,87	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

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.