

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.02.26

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Блины " Домашние" с вареньем	168/30	479	10,1	24,7	54,2	5,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Г р у ш а	1 шт	77	0,7	0,6	17,6	1,8
Стоимость рациона	96,63	577	11	25,4	76,8	7,7
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92	2,6	0,7	18,9	1,9
Стоимость рациона	115,96	743	31,7	21,2	98,9	9,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Изделие сдобное "Ярмарочное с вареной сгущёнкой" 1/100	1 шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	297	7,5	5,3	55,1	5,5

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 03.02.26

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Блины " Домашние" с вареньем	168/30	479	10,1	24,7	54,2	5,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Г р у ш а	1 шт	77	0,7	0,6	17,6	1,8
Стоимость рациона	96,63	577	11	25,4	76,8	7,7
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92	2,6	0,7	18,9	1,9
Стоимость рациона	115,96	743	31,7	21,2	98,9	9,9

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 03.02.26

Согласовано

Директор



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	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционнo	15	53	3,5	4,4	0	0
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминизированный с микроэлементами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	96,63	515	17,6	22,9	59,7	5,9

Обед 5-11 класс (льготный/ платный)

Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	250	91	1,7	4,9	9,9	0,9
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминизированный с микроэлементами	19	53	1,5	0,4	10,9	1,1
Стоимость рациона	115,96	708	31,6	22,3	87,7	8,7

Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)

Изделие сдобное "Ярмарочное с вареньем из чёрной смородины" 1/100	1 шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	297	7,5	5,3	55,1	5,5

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюдах рассчитана расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюдах.

Меню учителя на 03 ФЕВРАЛЯ 2022

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное	10,43	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционн	15,44	15	53	3,5	4,4	0	0
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	9,78	250	91	1,7	4,9	9,9	1,0
Вторые блюда							
Блины " Домашние " с вареньем	55,5	168/30	479	10,1	24,7	54,2	5,4
Плов из говядины	64,87	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Биточки с сыром	80,31	100	213	19,0	11,0	9,4	0,9
Гарниры							
Рожки отварные	11,80	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5	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
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микроэлементами	4,56	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р

Малышева Г.А.

Смайл

] Информация о количестве хлебных единиц в блюдах получена расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.