

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.09.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	91,33	656,0	21,4	26,1	83,3	6,9
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Голубцы из индейки с цветной капустой	108/50	197,0	8,1	13,7	10,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Вафли сливочные 1/20	1шт	109,4	0,8	7,0	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	109,60	691,2	20,8	30,8	82,8	6,8

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 05.09.24

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)						
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	91,33	575,0	12,8	17,6	79,1	6,5
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Голубцы из индейки с цветной капустой	108/50	197,0	8,1	13,7	10,3	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	109,60	602,0	20,7	24,9	74,0	6,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Напиток овсяный фруктовый 1/200	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,3
Стоимость рациона	42,25	297,0	7,7	8,1	49,7	4,1

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 05 СЕНТЯБРЯ 24г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Бутерброд горячий с сыром	27,83	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	25,54	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная " Дружба" с маслом	21,01	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Голубцы из индейки с цветной капустой	57,52	108/50	197,0	8,1	13,7	10,3	0,8
Гуляш из говядины	63,30	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	21,80	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Булгур отварной	19,00	150	116,0	3,7	6,3	28,5	2,3
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Какао с молоком	16,24	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,61	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р
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

(гипоаллергенное)

на 05.09.2024

Согласовано
Директор школы 34

(Патрушева, Зими́на)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Капуста цветная отварная с маслом	150	93	4,0	5,5	6,8	0,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	30	4	0,2	0,0	0,8	0,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	20	4	0,3	0,1	0,9	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Пюре яблочное	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Стоимость рациона	91,33	202	4,7	5,7	33,6	2,8

Обед						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	385	5	0,2	0,0	0,9	0,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Пюре яблочное	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Стоимость рациона	109,60	374	6,0	10,4	64,6	5,4

Полдник						
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Напиток овсяный фруктовый "Экзотик"	200	100	2,0	1,0	22,0	1,8
Стоимость рациона	42,25	149	2,4	1,4	32,8	2,7

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.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