

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 23.01.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Каша молочная пшенная с маслом	200/4	199,0	6,4	6,8	28,2	2,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,6	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	569,0	17,1	24,2	70,8	7,1
Обед 1-4 класс (льготный/платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Запеканка картофельная с печенью	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72,0	2,4	0,5	14,7	1,5
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,7	0,9	19,0	1,9
Стоимость рациона	109,60	625,2	23,9	18,9	91,3	9,1
Полдник 1-4 класс (льготный/платный)						
Компот из ягод	209	51,2	0,2	0,1	12,5	1,2
Печенье "Двойная радость" с начинкой 1/50	1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2
Стоимость рациона	42,25	286,2	2,7	11,1	44,0	4,4

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.

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.01.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Каша молочная пшенная с маслом	200/4	199,0	6,4	6,8	28,2	2,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,6	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	569,0	17,1	24,2	70,8	7,1
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Запеканка картофельная с печенью	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	34	72,0	2,4	0,5	14,7	1,5
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,7	0,9	19,0	1,9
Стоимость рациона	109,60	625,2	23,9	18,9	91,3	9,1

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.01.25

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)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная пшеничная с маслом	200/4	199,0	6,4	6,8	28,2	2,8
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,6	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	549,0	13,6	23,4	70,9	7,1
Обед 5-11 класс (льготный/платный)						
Суп с вермишелью и картофелем,мясом,зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Запеканка картофельная с печенью	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66,0	2,2	0,4	13,4	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	553,0	22,7	15,3	82,5	8,2
Полдник 5-11 класс (льготный/платный)						
Компот из ягод	209	51,2	0,2	0,1	12,5	1,2
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	2,0
Стоимость рациона	42,25	278,2	9,2	10,7	32,0	3,2

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

(гипоаллергенное)

на 23.01.2025

(Зими́на, Па́трушева)

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Капуста тушеная	150	105	2,8	7,3	7,0	0,7
Огурцы свежие (доп. гарнир)	30	4	0,3	0,0	0,8	0,1
Груша	1шт	90	0,8	0,6	20,1	2,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Пюре яблочное	1шт	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Стоимость рациона	91,33	295	4,1	8,0	51,8	5,2

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Пюре картофельное	130	85	2,2	4,1	10,0	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	80	80	1,2	4,2	9,6	1,0
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	109,60	508	6,0	13,9	90,7	9,1

Полдник						
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Стоимость рациона	42,25	139	0,4	0,4	33,2	3,3

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.

Меню учителя на 23 ЯНВАРЯ 25 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное	17,42	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнно	17,55	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	32,58	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Вторые блюда							
Каша молочная пшеничная с маслом	21,19	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Запеканка картофельная с печенью	65,20	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Гарниры							
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	14,20	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Напитки							
Чай с сахаром	1,71	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
Кофейный напиток витаминизированный	11,36	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	4,56	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,0

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулят
от
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.