

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.25

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)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	26	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	643	28,4	28,4	68,4	6,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью	205	84	1,7	4,7	8,7	0,9
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Со ч н и к с творогом 1/70	1шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона	115,96	930	29,3	32,2	130,0	13
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сдоба обыкновенная	100	266	7,7	6	45,4	4,5
Кисломолочный напиток "Снежок"	207	161	5,7	5,1	22,7	2,3
Стоимость рациона	44,70	427	13,4	11,1	68,1	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 04.09.25

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)						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	25	5	0,3	0,1	1	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Печенье 1/20	1 шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,5	1,6
Стоимость рациона	96,63	778	28,1	23,6	113	11,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью	255	106	1,8	5,6	12	1,2
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Сочник с творогом 1/70	1 шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,5	1,6
Стоимость рациона	115,96	941	29,8	33,7	128,6	12,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сдоба обыкновенная	100	266	7,7	6	45,4	4,5
Кисломолочный напиток "Снежок"	207	161	5,7	5,1	22,7	2,3
Стоимость рациона	44,70	427	13,4	11,1	68,1	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.

Меню учителя на 04 СЕНТЯБРЯ 25 г

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капусты с картофелем со сметаной, зеленью	13,27	255	106	1,8	5,6	12,0	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	77,15	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Биточки домашние	56,07	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Печень по -строгановски	42,47	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	12,61	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Каша гречневая рассыпчатая	13,21	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	5,42	25	5	0,3	0,1	1,0	0,1
<i>Напитки</i>							
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	9,79	200	112	0,0	0,0	28,0	2,8
Сок фруктовый	18,60	200	41	0,2	1,0	10,1	1,0
<i>Хлеб</i>							
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.