

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.12.24

Для
 [Подпись]
 Согласовано
 1025202272424
 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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Пудинг " Лакомка" с клубничным вареньем	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	51,0	0,5	0,5	11,3	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,0	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	91,33	633,0	16,8	23,0	94,3	9,4
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	164,0	4,3	5,8	23,7	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	2,2
Хлеб полезный с микроэлементами	38	80,5	2,7	0,5	16,4	1,6
Батон витаминный с микроэлементами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,9
Стоимость рациона	109,60	841,5	27,7	23,2	130,5	13,0
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,8	3,9
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,7	3,0	2,8	9,6	0,9
Стоимость рациона	42,25	323,7	8,3	10,8	48,4	4,8

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

[Подпись]

Калькулятор

Малышева Г.А.

[Подпись]

* - 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 16.12.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Пудинг " Лакомка" с клубничным вареньем	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1штг	51,0	0,5	0,5	11,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,0	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	91,33	633,0	16,8	23,0	94,3	9,4
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	164,0	4,3	5,8	23,7	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	2,2
Хлеб полезный с микронутриентами	38	80,5	2,7	0,5	16,4	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,9
Стоимость рациона	109,60	841,5	27,7	23,2	130,5	13,0

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 16.12.24

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)						
Пудинг "Лакомка" с клубничным вареньем	200/25	486,0	20,9	14,3	68,6	6,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	91,33	611,0	23,5	15,0	95,9	9,6
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	164,0	4,3	5,8	23,7	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	2,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	794,0	26,5	24,0	118,1	11,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пицца сырная	100	353,0	14,4	17,1	35,3	3,5
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Стоимость рациона	42,25	457,0	15,1	17,4	59,9	6,0

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 16 ДЕКАБРЯ 24г



Согласовано
Директор школы №5

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	15,62	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Первые блюда							
Суп сырный с гречками, зеленью	26,19	250/15	164,0	4,3	5,8	23,7	2,4
Вторые блюда							
Пудинг " Лакомка" с клубничным вареньем	67,97	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Гуляш из говядины	64,02	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	14,78	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Сок фруктовый	11,17	200	90,0	0,0	0,0	22,4	2,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

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.