

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.24



| 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 | 0,2 |
| Бефстроганов из индейки в сырном соусе | 100 | 178,0 | 15,6 | 11,6 | 2,7 | 0,2 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 246,0 | 8,5 | 7,3 | 36,6 | 3,1 |
| Чай с лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 27 | 75,6 | 2,2 | 0,5 | 15,4 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 91,33 | 640,6 | 26,8 | 28,8 | 68,3 | 5,6 |
| Обед 1-4 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, зеленью | 260 | 90,0 | 3,4 | 4,0 | 9,3 | 0,8 |
| Биточки домашние | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,8 |
| Рожки отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 60 | 8,0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 0,1 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 30 | 31,8 | 2,2 | 0,4 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 33 | 92,4 | 2,6 | 0,6 | 18,8 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 109,60 | 663,2 | 28,0 | 21,3 | 96,4 | 8,0 |
| Полдник 1-4 класс (льготный / платный) | | | | | | |
| Компот из яблок | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,1 |
| Пирожок печеный сдобный с мясом, луком | 75 | 195,0 | 9,7 | 9,3 | 18,2 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 42,25 | 253,0 | 9,9 | 9,5 | 32,1 | 2,6 |

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 04.09.24

Для ДОКУМЕНТОВ
 Согласовано
 Директор школы № 1

| 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 | 0,2 |
| Бефстроганов из индейки в сырном соусе | 100 | 178,0 | 15,6 | 11,6 | 2,7 | 0,2 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 246,0 | 8,5 | 7,3 | 36,6 | 3,1 |
| Чай с лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 27 | 75,6 | 2,2 | 0,5 | 15,4 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 91,33 | 640,6 | 26,8 | 28,8 | 68,3 | 5,6 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, зеленью | 260 | 90,0 | 3,4 | 4,0 | 9,3 | 0,8 |
| Биточки домашние | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,8 |
| Рожки отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Огурцы свежие (доп. гарнир) | 60 | 8,0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 0,1 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 31,8 | 2,2 | 0,4 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 33 | 92,4 | 2,6 | 0,6 | 18,8 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 109,60 | 663,2 | 28,0 | 21,3 | 96,4 | 8,0 |

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.

Меню учителя на 04 СЕНТЯБРЯ 24г



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|-------|-----------|--------------------|----------|---------|-------------|--------------------------------------|
| Холодные блюда | | | | | | | |
| Масло шоколадное | 14,63 | 15 | 98,0 | 0,2 | 9,3 | 3,3 | 0,2 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, зеленью | 28,35 | 260 | 90,0 | 3,4 | 4,0 | 9,3 | 0,8 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Бефстроганов из индейки в сырном соусе | 68,94 | 100 | 178,0 | 15,6 | 11,6 | 2,7 | 0,2 |
| Биточки домашние | 50,48 | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,8 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Рожки отварные | 10,28 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 12,30 | 150 | 246,0 | 8,5 | 7,3 | 36,6 | 3,1 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 10,88 | 60 | 8,0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 0,1 |
| Напитки | | | | | | | |
| 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 |
| Чай с лимоном | 3,49 | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Напиток клюквенный | 16,79 | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Хлеб | | | | | | | |
| 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.