

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.24

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>713,0</b>	<b>23,6</b>	<b>32,7</b>	<b>82,1</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп картофельный с горохом, с мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>856,0</b>	<b>40,4</b>	<b>29,1</b>	<b>109,4</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>274,0</b>	<b>6,6</b>	<b>5,0</b>	<b>52,1</b>	<b>4,3</b>

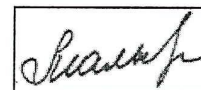
Инженер-технолог

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 27 СЕНТЯБРЯ 24г

Согласовано  
 Директор школы № \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Масло сливочное	11,75	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,97	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Бифштекс домашний	48,34	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Тефтели мясные в соусе	55,26	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Филе куриное панированное	50,39	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	10,28	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре из картофеля и цветной капусты	33,09	150	157,0	4,5	6	21,1	1,8
Рис отварной	17,47	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп гарнир)	15,85	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
<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
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
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, обогащенный йодоказеином	3,96	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,0

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Пюре из картофеля и цветной капусты	150	157,0	4,5	6,0	21,1	1,8
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67,2	2,0	0,7	14,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>551,2</b>	<b>15,0</b>	<b>27,5</b>	<b>61,6</b>	<b>5,1</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп картофельный с горохом, с мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	22	53,0	1,6	0,5	11,0	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>841,0</b>	<b>40,7</b>	<b>28,0</b>	<b>107,9</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Ватрушка с творогом	75	328,0	18,5	13,5	33,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>484,7</b>	<b>24,1</b>	<b>18,5</b>	<b>55,2</b>	<b>4,6</b>

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 27.09.24

  
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Пюре из картофеля и цветной капусты	150	157,0	4,5	6,0	21,1	1,8
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67,2	2,0	0,7	14,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>551,2</b>	<b>15,0</b>	<b>27,5</b>	<b>61,6</b>	<b>5,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, с мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	22	53,0	1,6	0,5	11,0	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>841,0</b>	<b>40,7</b>	<b>28,0</b>	<b>107,9</b>	<b>8,9</b>

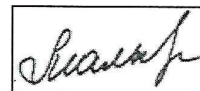
Инженер-технолог

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.