

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.10.24

Для документов  
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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	21	50,4	1,5	0,5	10,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>524,4</b>	<b>13,7</b>	<b>28,5</b>	<b>53,6</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп картофельный с чечевицей, мясом, зеленью	260	172,0	10,1	4,3	23,1	2,3
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	1,5	0,3	9,0	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>882,1</b>	<b>43,9</b>	<b>27,2</b>	<b>108,3</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,9
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>285,0</b>	<b>10,1</b>	<b>9,7</b>	<b>39,3</b>	<b>3,9</b>

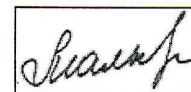
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Мальшева Г.А.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.10.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	21	50,4	1,5	0,5	10,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>524,4</b>	<b>13,7</b>	<b>28,5</b>	<b>53,6</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с чечевицей, мясом, зеленью	260	172,0	10,1	4,3	23,1	2,3
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	1,5	0,3	9,0	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>882,1</b>	<b>43,9</b>	<b>27,2</b>	<b>108,3</b>	<b>10,8</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.10.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,0	0,7	0,07
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>453,0</b>	<b>14,0</b>	<b>12,8</b>	<b>70,8</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с чечевицей, мясом, зеленью	260	172,0	10,1	4,3	23,1	2,3
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	21	50,4	1,5	0,5	10,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>871,5</b>	<b>44,9</b>	<b>27,5</b>	<b>103,9</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пицца " Школьная"	100	274,0	13,5	10,4	31,5	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>386,0</b>	<b>13,5</b>	<b>10,4</b>	<b>59,5</b>	<b>5,9</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 11 ОКТЯБРЯ 24г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с чечевицей, мясом, зеленью	34,04	260	172,0	10,1	4,3	23,1	2,3
<i>Вторые блюда</i>							
Бифштекс домашний	48,56	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Плов из говядины	63,73	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Филе куриное панированное	50,39	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	26,51	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,4
Вермишель отварная	12,08	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	10,88	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
<i>Напитки</i>							
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	0,01
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Компот из кураги	7,71	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
<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  
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.