

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бефстроганов из индейки в сыром соусе	100	161,0	13,2	10,6	3,3	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	2,3
Стоимость рациона	91,33	748,0	29,4	28,6	94,6	9,5
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,9
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,0
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	27	65,0	1,9	0,7	13,5	1,4
Стоимость рациона	109,60	687,0	27,8	22,9	92,7	9,2
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	2,0
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	2,2
Стоимость рациона	42,25	298,0	9,1	10,0	42,7	4,2

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 13.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	100	161,0	13,2	10,6	3,3	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	2,3
Стоимость рациона	91,33	748,0	29,4	28,6	94,6	9,5
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,9
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,0
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	27	65,0	1,9	0,7	13,5	1,4
Стоимость рациона	109,60	687,0	27,8	22,9	92,7	9,2

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 13.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	100	161,0	13,20	10,60	3,30	0,30
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	4,40
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,70	1,90	22,50	2,20
Батон обогащённый йодоказеином	35	84,0	2,50	0,80	17,5	1,40
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		659,0	28,60	22,1	87,4	8,30
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной, зеленью	270	101,0	4,20	5,20	9,3	0,90
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,1	1,00
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,5	3,30
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,3	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	0,90
Батон обогащённый йодоказеином	20	48,0	1,40	0,50	10,0	0,80
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		655,0	28,0	23,1	84,0	7,9
Толдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,10	10,00	20,30	2,00
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	2,20
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		298,0	9,1	10,0	42,7	4,2

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косылапова В.Ф.

* - 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 13 НОЯБРЯ 24г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы*	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	9,75	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Борщ " Сибирский "с мясом, сметаной, зеленью	32,08	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,9
Вторые блюда							
Биточки домашние	57,74	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	61,09	100	161,0	13,2	10,6	3,3	0,3
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	14,78	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Вермишель отварная	12,08	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
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
Кофейный напиток витаминизированный	10,37	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1
Хлеб							
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.