

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.02.25



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	0,01
Пудинг " Лакомка" с 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	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	3,0	0,7	21,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>639,0</b>	<b>17,8</b>	<b>21,1</b>	<b>98,6</b>	<b>9,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,0	3,4	0,9	24,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>732,0</b>	<b>23,9</b>	<b>19,2</b>	<b>108,5</b>	<b>10,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>308,0</b>	<b>12,1</b>	<b>9,4</b>	<b>43,8</b>	<b>4,4</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 17.02.25



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	0,01
Пудинг " Лакомка" с 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	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	3,0	0,7	21,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>639,0</b>	<b>17,8</b>	<b>21,1</b>	<b>98,6</b>	<b>9,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,0	3,4	0,9	24,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>732,0</b>	<b>23,9</b>	<b>19,2</b>	<b>108,5</b>	<b>10,9</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшова 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 17.02.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Пудинг "Лакомка" с 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 микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>583,0</b>	<b>22,7</b>	<b>14,8</b>	<b>90,1</b>	<b>9,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>682,0</b>	<b>22,5</b>	<b>18,8</b>	<b>98,2</b>	<b>9,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>308,0</b>	<b>12,1</b>	<b>9,4</b>	<b>43,8</b>	<b>4,4</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 17 ФЕВРАЛЯ 25г

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 сливочное	11,61	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гренками, зеленью	29,91	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
<i>Вторые блюда</i>							
Пудинг " Лакомка" с вареньем	69,37	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Плов из говядины	74,93	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
<i>Гарниры</i>							
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,46	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Компот из кураги	9,00	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	4,02	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

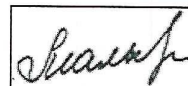
Инженер-технолог

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.