

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.03.25

Мухомов
 СОГЛАСОВАНО
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,2
Вермишель молочная	200	170,0	7,0	5,3	23,4	2,3
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	31	74,0	2,2	0,7	15,5	1,6
Стоимость рациона	91,33	590,0	20,4	20,4	82,0	8,2
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский " с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
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, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	2,3
Стоимость рациона	109,60	800,0	32,6	25,6	103,4	10,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с рисом, яйцом	100	379,0	18,1	19,3	32,9	3,2
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	535,0	23,7	24,3	54,9	5,4

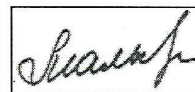
Инженер-технолог

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 12.03.25

Согласовано
 Для
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,2
Вермишель молочная	200	170,0	7,0	5,3	23,4	2,3
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	31	74,0	2,2	0,7	15,5	1,6
Стоимость рациона	91,33	590,0	20,4	20,4	82,0	8,2
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский " с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
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, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	2,3
Стоимость рациона	109,60	800,0	32,6	25,6	103,4	10,3

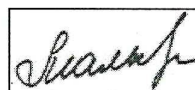
Инженер-технолог

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 12.03.25

Согласовано
 Для
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона		487,0	16,4	21,1	58,6	5,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский " с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
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, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
Стоимость рациона		838,0	33,9	27,0	108,4	10,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с рисом, яйцом	100	379,0	18,1	19,3	32,9	3,2
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона		535,0	23,7	24,3	54,9	5,4

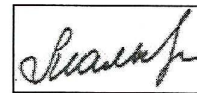
Инженер-технолог

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 12 МАРТА 25 г

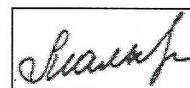
Мухомов
 С^ог^ла^со^ва^но ^Дл^я
 Директор школы № 10

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	11,63	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бутерброд горячий с сыром	38,71	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,2
Первые блюда							
Борщ "Сибирский" с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	26,92	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Вторые блюда							
Вермишель молочная	26,19	200	170,0	7,0	5,3	23,4	2,3
Биточки домашние	64,81	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Гуляш из говядины	65,11	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Гарниры							
Вермишель отварная	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Каша гречневая рассыпчатая	15,20	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Напитки							
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	0,01
Какао с молоком	17,83	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Компот из кураги	9,00	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Постные блюда							
Борщ "Сибирский" с зеленью	15,98	250	89,0	1,2	4,9	9,3	0,9
Котлета капустная	12,39	100	160,0	3,6	7,7	10,8	1,1
Вермишель отварная с маслом растительным	5,95	150	199,0	5,7	5,6	29,5	2,9
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	5,85	150	252,0	8,5	7,3	37,0	3,7
Каша гречневая рассыпчатая с сахаром, маслом	6,56	150	276,0	7,9	7,1	43,7	4,4
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	4,56	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,2

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.