

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.04.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Омлет натуральный	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,8	0,9	27,5	2,7
Стоимость рациона	91,33	613,4	21,6	27,3	69,8	6,9
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	109,60	700,0	34,7	18,1	99,7	9,9

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

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 30.04.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Омлет натуральный	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,8	0,9	27,5	2,7
Стоимость рациона	91,33	613,4	21,6	27,3	69,8	6,9
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	109,60	700,0	34,7	18,1	99,7	9,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с яблоками	100	211,0	4,8	5,3	35,7	3,5
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	367,0	10,4	10,3	55,7	5,7

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 30.04.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	269,0	18,5	19,6	4,6	0,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,5
Стоимость рациона	91,33	578,0	26,9	32,6	44,2	4,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
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
Стоимость рациона	109,60	705,0	35,1	19,3	98,0	9,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с яблоками	100	211,0	4,8	5,3	35,7	3,5
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	367,0	10,4	10,3	55,7	5,7

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 30 АПРЕЛЯ 25г

М.В. Мухомов
 СОГЛАСОВАНО
 Директор школы № 25
 АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
 БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ШКОЛА № 2520
 ИНН 5028022926
 ДОКУМЕНТ № 001/2020
 ОТ 30.04.2020

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
Сыр порционно	17,55	15	53,0	3,5	4,4	0	0,0
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	35,65	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,5
Вторые блюда							
Омлет натуральный	34,97	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,3
Гуляш из говядины	65,11	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	15,21	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	12,94	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
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	0,0
Кофейный напиток витаминизированный	11,32	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	4,02	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

Малышева Г.А.

М.В. Мухомов

] 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.