

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.05.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Г р у ш а	1штг	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	29	70,0	2,0	0,7	14,5	1,4
Стоимость рациона	91,33	527,0	9,4	19,2	79,6	7,9
Обед 1-4 класс						
Суп с чечевицей, говядиной тушёной, зеленью	265	186,0	11,2	5,3	23,4	2,3
Макаронник с мясом тушёным	200	410,0	20,2	20,1	37,0	3,7
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	50	120,0	3,5	1,3	25,0	2,5
Стоимость рациона	109,60	818,0	36,9	27,1	108,2	10,8

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 12 МАЯ 25г

Согласовано
Директор школы №
М.А. Малышева

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда						
Масло шоколадное	17,44	15	98,0	0,2	9,3	0,3
Бутерброд горячий с сыром	44,67	50	195,0	8,5	12,7	1,1
Первые блюда						
Суп с чечевицей, говядиной тушёной, зеленью	29,10	265	186,0	11,2	5,3	2,3
Вторые блюда						
Каша молочная "Дружба" с маслом	26,36	200/5	228,0	6,2	8,5	3,2
Бифштекс домашний	61,76	90	217,0	8,1	13,4	1,6
Макаронник с мясом тушёным	72,05	200	410,0	20,2	20,1	3,7
Гарниры						
Рожки отварные	13,44	180	212,0	6,5	5,7	3,4
Напитки						
Чай с сахаром	1,46	200	41,0	0,2	0,1	1,0
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,01
Компот из ягод	11,17	200	49,0	0,2	0,1	1,2
Хлеб						
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	4,56	25	60,0	1,8	0,6	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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.05.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный / платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Г р у ш а	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	29	70,0	2,0	0,7	14,5	1,4
Стоимость рациона	91,33	527,0	9,4	19,2	79,6	7,9
Обед 1-4 класс (льготный / платный)						
Суп с чечевицей, говядиной тушёной, зеленью	265	186,0	11,2	5,3	23,4	2,3
Макаронник с мясом тушёным	200	410,0	20,2	20,1	37,0	3,7
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	50	120,0	3,5	1,3	25,0	2,5
Стоимость рациона	109,60	818,0	36,9	27,1	108,2	10,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Стоимость рациона	42,25	308,0	12,1	9,4	43,8	4,4

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 12.05.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный / платный)						
Бутерброд горячий с сыром	50	195,0	8,5	12,7	11,5	1,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	22	53,0	1,5	0,6	11,0	1,1
Стоимость рациона	91,33	566,0	16,8	22,3	75,0	7,5
Обед 5-11 класс (льготный / платный)						
Суп с чечевицей, говядиной тушёной, зеленью	265	186,0	11,2	5,3	23,4	2,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	109,60	575,0	29,2	25,3	105,6	10,6
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Стоимость рациона	42,25	308,0	12,1	9,4	43,8	4,4

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.