

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.11.25

Для
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)						
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	1,0	27,4	2,7
Стоимость рациона	96,63	818	31,4	29,4	107,3	10,7
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп Минестроне	250	113	3	5,2	13,5	1,4
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140	13,6	8	3,3	0,3
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,3
Стоимость рациона	115,96	745	28,2	20	112,6	11,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сдоба "Майская" 1/100	100	340	7,0	5,5	67,0	6,7
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Стоимость рациона	44,70	398	7,2	5,7	80,9	8,1

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 20.11.25

Мухомов
 ДОКУМЕНТОВ
 СОГЛАСОВАНО
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	50	195	8,5	12,7	11,5	1,2
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75	2,8	3,2	8	0,8
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	96,63	614	21,4	25,9	73,2	7,3
Обед 1-4 класс						
Суп Минестроне	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140	13,6	8	3,3	0,3
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	54	151	4,3	1,1	30,9	3,1
Стоимость рациона	115,96	786	28	18,9	125,4	12,5

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 20.11.25



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	50	195	8,5	12,7	11,5	1,2
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75	2,8	3,2	8	0,8
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	96,63	614	21,4	25,9	73,2	7,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп Минестроне	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140	13,6	8	3,3	0,3
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	54	151	4,3	1,1	30,9	3,1
Стоимость рациона	115,96	786	28	18,9	125,4	12,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сдоба " Майская" 1/100	1шт	340	7,0	5,5	67	6,7
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Стоимость рациона	44,70	398	7,2	5,7	80,9	8,1

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 20 Н О Я Б Р Я 25 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Бутерброд горячий с сыром	36,57	50	195	8,5	12,7	11,5	1,2
Первые блюда							
Суп Минестроне	27,19	250	113	3	5,2	13,5	1,4
Вторые блюда							
Каша молочная пшённая с маслом	16,22	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Тефтели мясные в соусе томатном	60,32	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	56,33	100	140	13,6	8	3,3	0,3
Гарниры							
Рожки отварные	12,61	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Каша гречневая рассыпчатая	13,21	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	9,79	200	112	0,0	0	28	2,8
Какао с молоком	14,38	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70	2	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.