

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.12.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Биштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1шт	56	0,5	0,5	12,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	96,63	577	17,7	22,5	75,9	7,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	50	50	0,8	2,6	6	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	115,96	766	34,4	31,3	79	7,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сдоба "Аппетитная"с начинкой фруктово -ягодной 1/100	1шт	270	6,5	6,5	86,0	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	291	6,7	6,6	91	9,1

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.12.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Б л о к о	1шт	56	0,5	0,5	12,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	96,63	577	17,7	22,5	75,9	7,6
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	50	50	0,8	2,6	6	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	115,96	766	34,4	31,3	79	7,9

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

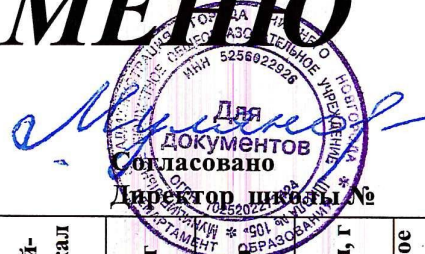
Калькулятор

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 12.12.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,1
Стоимость рациона	96,63	599	24	18,4	84	8,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский " с зеленью	250	92	1,3	4,9	10	1,0
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	43	91	3,1	0,5	18,6	1,9
Стоимость рациона	115,96	673	32,6	27,3	66,3	6,6
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сдоба " Аппетитная " с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1шт	270	6,5	6,5	86,0	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Стоимость рациона	44,70	291	6,7	6,6	91	9,1

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 12 ДЕКАБРЯ 25 г



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Сыр плавленый 1/17,5	21,95	1шт	18	1,6	3,1	1,1	0,1
Первые блюда							
Борщ "Сибирский" с зеленью	14,84	250	92	1,3	4,9	10,0	1
Вторые блюда							
Бифштекс домашний	53,21	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Филе куриное панированное	66,84	100	296	24,0	16,7	12,4	1,2
Биточки домашние	56,07	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Гарниры							
Пюре картофельное	25,37	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Рожки отварные	12,61	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарн.)	11,24	50	50	0,8	2,6	6	0,6
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
Компот из кураги	8,57	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
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	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.