

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.02.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Гёфтели 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	56	156	4,4	1,1	32	3,2
Стоимость рациона	96,63	840	32	29,5	111,9	11,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Котлетки из куриной грудки с маслом	100	238	20,7	14	7,1	0,7
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	19	53	1,5	0,4	10,9	1,1
Стоимость рациона	115,96	708	36,2	25,8	82,6	8,2
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Изделие сдобное "Ярмарочное" с варёной сгущёнкой 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	297	7,5	5,3	55,1	5,5

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

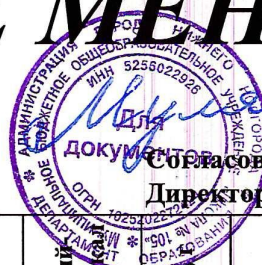
Калькулятор

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 19.02.26



Согласовано
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	7,2	11	11,5	1,1
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	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	96,63	600	20,3	24,3	75	7,5
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Котлетки из куриной грудки с маслом	100	238	20,7	14	7,1	0,7
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20	2,0
Стоимость рациона	115,96	887	36,9	27,1	123,1	12,3

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 19.02.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,1
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	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	96,63	600	20,3	24,3	75	7,5
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Котлетки из куриной грудки с маслом	100	238	20,7	14	7,1	0,7
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20	2,0
Стоимость рациона	115,96	887	36,9	27,1	123,1	12,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Изделие сдобное "Ярмарочное" с варёной сгущёнкой 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	297	7,5	5,3	55,1	5,5

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 19 ФЕВРАЛЯ 26 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Бутерброд горячий с сыром	34,61	45	173	7,2	11	11,5	1,2
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, зеленью	9,63	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Вторые блюда							
Котлетки из куриной грудки с маслом	87,51	100	238	20,7	14,0	7,1	0,7
Тефтели мясные в соусе томатном	59,64	100/50	264	13,8	16,6	15,0	1,5
Каша молочная пшённая с маслом	16,22	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Блины домашние с маслом	55,41	168/10	469	10,2	31,9	35,4	3,5
Блины домашние с вареньем	55,5	168/30	479	10,1	24,7	34,2	3,4
Блины домашние со сгущённым молоком	55,73	168/30	502	12,2	27,2	51,9	5,2
Оладьи-сэндвичи	88,31	180	594	9,9	18,9	94,5	9,4
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	13,2	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Рожки отварные	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
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
Какао с молоком	13,73	200	124	3,6	3,0	20,8	2,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	9,79	200	112	0,0	0	28,0	2,8
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.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Сильва

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.