

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.01.25

Согласовано
Директор школы № 4

Буркина

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/4	199,0	6,4	6,8	28,2	2,8
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,6	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	569,0	17,1	24,2	70,8	7,1
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Запеканка картофельная с печенью	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72,0	2,4	0,5	14,7	1,5
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,7	0,9	19,0	1,9
Стоимость рациона	109,60	625,2	23,9	18,9	91,3	9,1

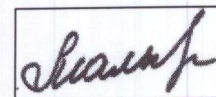
Инженер-технолог

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.01.25

Согласовано
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/4	199,0	6,4	6,8	28,2	2,8
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,6	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	569,0	17,1	24,2	70,8	7,1
Обед 1-4 класс (льготный/платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Запеканка картофельная с печенью	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72,0	2,4	0,5	14,7	1,5
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,7	0,9	19,0	1,9
Стоимость рациона	109,60	625,2	23,9	18,9	91,3	9,1
Полдник 1-4 класс (льготный/платный)						
Компот из ягод	209	51,2	0,2	0,1	12,5	1,2
Печенье " Двойная радость " с начинкой 1/50	1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2
Стоимость рациона	42,25	286,2	2,7	11,1	44,0	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 23.01.25

Согласовано

Директор школы № 11

Гуркина

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная пшеничная с маслом	200/4	199,0	6,4	6,8	28,2	2,8
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,6	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	549,0	13,6	23,4	70,9	7,1
Обед 5-11 класс (льготный/платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Запеканка картофельная с печенью	200	239,0	12,7	9,8	25,0	2,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66,0	2,2	0,4	13,4	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	553,0	22,7	15,3	82,5	8,2
Полдник 5-11 класс (льготный/платный)						
Компот из ягод	209	51,2	0,2	0,1	12,5	1,2
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	2,0
Стоимость рациона	42,25	278,2	9,2	10,7	32,0	3,2

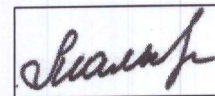
Инженер-технолог

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.