

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.01.25

Согласовано
Директор школы № 8



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	91,33	440,0	18,4	21,8	42,3	4,2
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,3
Жаркое по-домашнему	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	38	80,5	2,7	0,5	16,4	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,9
Стоимость рациона	109,60	648,5	25,9	14,3	103,8	10,4

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

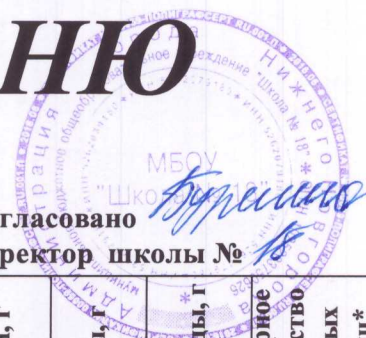
Малышева Г.А.

* - 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 29.01.25

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1штг	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	91,33	440,0	18,4	21,8	42,3	4,2
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,3
Жаркое по-домашнему	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	38	80,5	2,7	0,5	16,4	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,9
Стоимость рациона	109,60	648,5	25,9	14,3	103,8	10,4
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с картофелем,луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	2,2
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	202	158,0	5,6	5,0	22,2	2,2
Стоимость рациона	42,25	317,0	10,1	10,8	44,5	4,4

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 29.01.25

Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	20,0	4,6	0,5
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
Стоимость рациона	91,33	488,0	22,7	27,1	39,1	3,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	551,0	23,0	13,6	83,9	8,4
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с картофелем, луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	2,2
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	202	158,0	5,6	5,0	22,2	2,2
Стоимость рациона	42,25	317,0	10,1	10,8	44,5	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.