

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.12.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	96,63	483	21,1	24,1	43,6	4,3
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	25	81	2,6	1,3	15	1,5
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	115,96	743	29,7	21,9	107,6	10,8

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 19.12.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	96,63	483	21,1	24,1	43,6	4,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81	2,6	1,3	15	1,5
Я.б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	115,96	743	29,7	21,9	107,6	10,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8	7	64	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Стоимость рациона	44,70	406	8,2	7,1	76	7,6

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 19.12.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Биточки "Школьные"	100	257,0	16,50	17,10	9,30	0,90
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,40
Чай с лимоном	200/7	23,0	0,30	0,10	5,20	0,50
Батон витаминный с микронутриентами	52	145,6	4,20	1,00	29,60	2,50
Стоимость рациона: 96,63		555,6	24,80	24,5	58,6	5,30
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	99,0	6,40	5,90	5,8	0,60
Макаронник с мясом	200	399,0	21,00	17,60	39,3	3,90
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
Хлеб полезный с микронутриентами	39	83,9	2,70	0,40	17,6	1,50
Стоимость рациона: 115,96		602,9	30,3	24,0	67,7	6,5
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,0	1,20
Плюшка домашняя	100	357,0	8,00	7,00	64,0	6,40
Стоимость рациона: 44,70		406,0	8,2	7,1	76,0	7,6

Инженер-технолог

Калькулятор

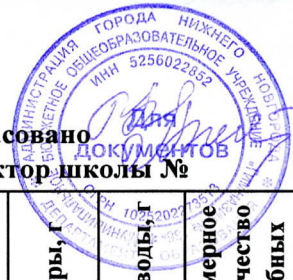
Горячкина
Н.Н.

Косолапова.В.Ф

* - 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 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							
Масло шоколадное	19,8	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	42,64	260	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Вторые блюда							
Котлета куриная	56,14	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Биточки " Школьные "	59,05	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Макаронник с мясом	68,16	200	399	21	17,6	39,3	3,9
Гарниры							
Пюре картофельное	25,37	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	10,19	25	81	2,6	1,3	15	1,5
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
Чай с лимоном	2,87	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Напиток из шиповника	7,60	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
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.