

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.12.25

Согласовано

Директор школы М.А. Малышева



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр плавленый 1/17,5	1 шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	96,63	585	15,6	19,5	86,9	8,7
Обед 1-4 класс						
Борщ "Краснодарский" со сметаной, зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	52	146	4,2	1	29,7	2,9
Стоимость рациона	115,96	814	27,7	23,1	123,2	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 23.12.25

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)						
Сыр плавленый 1/17,5	1 шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	96,63	585	15,6	19,5	86,9	8,7
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Краснодарский " со сметаной, зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	52	146	4,2	1	29,7	2,9
Стоимость рациона	115,96	814	27,7	23,1	123,2	12,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1 шт	400	8	9	73	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Стоимость рациона	44,70	486	9,1	9	86,2	8,6

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 23.12.25

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)						
Масло сливочное	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Плов из филе индейки	200	378,0	10,70	17,10	45,20	4,50
Яблоко	1шт	62,0	0,50	0,50	13,70	1,40
Чай с лимоном	200/10	23,0	0,30	0,10	5,30	0,50
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,10	0,50	14,90	1,50
Стоимость рациона: 96,63		602,0	13,70	25,5	79,2	7,90
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Борщ Краснодарский со сметаной, зеленью	255	105,0	1,80	6,50	9,6	1,00
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,1	1,00
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,5	3,30
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124,0	1,70	6,20	15,7	1,60
Компот из апельсинов	200	69,0	0,20	0,10	17,0	1,70
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,8	1,80	0,30	11,3	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,90	0,50	13,7	1,10
Стоимость рациона: 115,96		829,0	27,7	30,6	110,9	10,6
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Нижегородская сдоба с маком глазированная	100	400,0	8,00	9,00	73,0	7,30
Компот из кураги	200	86,0	1,10	0,00	13,2	1,30
Стоимость рациона: 44,70		486,0	9,1	9,0	86,2	8,6

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 23 ДЕКАБРЯ 25 г

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Хлебные единицы*
Холодные блюда							
Масло сливочное	10,43	10	66	1	7,3	0,1	0,01
Сыр плавленый порционно 1/17,5	21,95	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Первые блюда							
Борщ " Краснодарский " со сметаной,зеленью	15,85	255	105	1,8	6,5	9,6	0,9
Вторые блюда							
Биточки домашние	56,07	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Плов из индейки	57,95	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Гарниры							
Вермишель отварная	12,61	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	9,79	200	112	0,0	0,0	28	2,8
Компот из апельсинов	9,74	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Какао с молоком	14,38	200	124	3,6	3,0	20,8	2,1
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.