

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.09.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67,2	2,0	0,7	14,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	479,2	17,2	21,4	55,2	4,6
Обед 1-4 класс						
Борщ " Краснодарский " с мясом, сметаной, зеленью	270	122,0	4,7	6,0	12,5	1,0
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	0,9
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,8	0,9	19,0	1,6
Стоимость рациона	109,60	815,2	33,9	29,2	105,2	8,8

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 25.09.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,5	0,04
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
Стоимость рациона	91,33	414,0	16,4	20,8	40,9	3,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ " Краснодарский " с мясом, сметаной, зеленью	270	122,0	4,7	6,0	12,5	1,0
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	0,9
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
Стоимость рациона	109,60	806,0	33,6	29,6	101,8	8,5
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Стоимость рациона	42,25	386,0	13,5	10,4	59,5	4,9

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

(гипоаллергенное)

на 25.09.2024

Согласовано

Директор школы 170

(Андреева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Жаркое с индейкой	200	224	14,4	10,9	17,0	1,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	85	12	0,6	0,1	2,1	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	91,33	379	17,4	11,8	50,8	4,2

(Панков)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ Краснодарский с мясом, сметаной, зеленью	10/260	114	4,5	5,2	12,3	1,0
Митболлы в томатном соусе	100/50	267	18,5	16,8	10,4	0,9
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6	0,3	0,0	1,1	0,1
Напиток из плодов шиповника без сахара	200	44	0,7	0,3	9,7	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72	2,4	0,4	14,7	0,9
Стоимость рациона	109,60	681	31,8	27,6	76,1	6,0

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.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.