35

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.05.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Бифштекс домашний с маслом	90/5	255	8,1	17,5	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,5
Стоимость рациона 101,46		*833*	*26,9*	*33,3*	*107*	*10,7*
Обед 1-4 класс						
Борщ" Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Тефтели мясные в соусе	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона 121,76		*934*	*27,8*	*34,4*	*128,1*	*12,8*

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 15.05.26

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 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Бифштекс домашний с маслом	90/5	255	8,1	17,5	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,5
Стоимость рациона 101,46		*833*	*26,9*	*33,3*	*107*	*10,7*
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ" Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Тефтели мясные в соусе	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из ягод	200	49	0,2	1	12	1,2
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона 121,76		*934*	*27,8*	*35,3*	*128,1*	*12,8*
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	30,9	3,1
Стоимость рациона 46,94		*524*	*8,0*	*9*	*103,9*	*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 15.05.26

Согласовано
Директор школы № 35

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	0,1	10,9	0,2	0,02
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	21	59	1,7	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона 101,46		*776*	*29,4*	*25,5*	*42,9*	*4,3*
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский " с зеленью	250	92	1,3	4,9	10	1,0
Тефтели мясные в соусе	100	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из ягод	200	49	0,2	1	12	1,2
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,5
Стоимость рациона 121,76		*914*	*28,7*	*35,6*	*121,6*	*12,2*
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком,глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0	0	30,9	3,1
Стоимость рациона 46,94		*524*	*8,0*	*9*	*103,9*	*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.

Меню буфетной продукции на 15 М А Я 26 г

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Сыр плавленый 1/ 17,5	**21,95**	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Масло сливочное	**15,65**	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Первые блюда							
Борщ " Сибирский " с зеленью	**13,16**	250	92	1,3	4,9	10,0	1
Вторые блюда							
Бифштекс домашний	**52,67**	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Биточки домашние	**55,68**	100	198	13,8	11,3	1,1	1,0
Тефтели мясные в соусе	**59,64**	100/50	264	13,8	16,6	15,0	1,5
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	**13,2**	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Рожки отварные	**11,8**	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
Компот из ягод	**15,18**	200	49	0,2	1,0	12,0	1,2
Какао с молоком	**13,73**	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.