

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.05.25

Согласовано
Директор школы № 16



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,1
Йогурт 1/100	1 шт	82,0	11,2	25,2	46,0	4,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
Стоимость рациона	91,33	489,0	19,8	41,9	102,8	10,2
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	43	103,0	3,0	1,0	21,5	2,1
Стоимость рациона	109,60	805,0	28,9	28,2	109,8	10,9

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.

Стоимость рациона

42,25

436,0

10,8

11,2

66,3

6,0

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 15.05.25

Согласовано
Директор школы № 1.6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	91,33	455,0	13,3	19,6	57,3	5,7
Обед 5-11 класс (льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	109,60	716,0	27,1	28,1	88,9	8,8
Полдник 5-11 класс (льготный/платный)						
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,6	10,8	42,3	4,2
Яблоко	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	436,0	10,0	11,2	66,3	6,6

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.