

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.09.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г *	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Завтрак 1-4 класс						
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,1
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,4
Стоимость рациона	91,33	532,0	21,5	14,9	76,7	6,3
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,4
Стоимость рациона	109,60	747,1	33,7	24,3	90,5	7,5

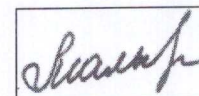
Инженер-технолог

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 06.09.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,2
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,4
Стоимость рациона	91,33	532,0	21,5	14,9	76,7	6,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,4
Стоимость рациона	109,60	747,1	33,7	24,3	90,5	7,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,8	3,2
Стоимость рациона	42,25	323,8	8,3	10,8	48,4	4,0

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 06.09.24

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)						
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	0,9
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	91,33	611,2	25,5	25,0	71,0	5,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,5
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59,4	2,0	0,3	12,0	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	109,60	724,4	32,8	24,1	86,1	7,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,8	3,2
Стоимость рациона	42,25	323,8	8,3	10,8	48,4	4,0

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.