

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.09.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7
Батон, обогащённый йодоказеином	27	65,0	1,9	0,6	13,5	1,1
Стоимость рациона	91,33	644,0	21,9	25,4	82,1	6,8
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	270	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,2	0,4	12,9	1,1
Батон, обогащённый йодоказеином	34	82,0	2,4	0,8	17,0	1,4
Стоимость рациона	109,60	689,0	26,0	22,4	89,4	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 26.09.24

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)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7
Батон, обогащённый йодоказеином	27	65,0	1,9	0,6	13,5	1,1
Стоимость рациона	91,33	644,0	21,9	25,4	82,1	6,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	270	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,2	0,4	12,9	1,1
Батон, обогащённый йодоказеином	34	82,0	2,4	0,8	17,0	1,4
Стоимость рациона	109,60	689,0	26,0	22,4	89,4	7,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Стоимость рациона	42,25	253,0	9,9	9,5	32,1	2,7

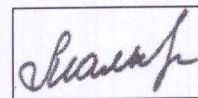
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Малышева Г.А.

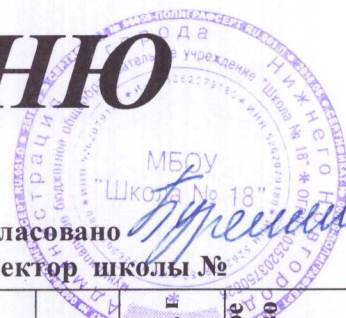


* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.09.24

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)						
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон, обогащённый йодоказеином	22	53,0	1,5	0,5	11,0	0,9
Стоимость рациона	91,33	487,0	12,5	17,7	57,9	4,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	270	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	31	74,4	2,1	0,8	15,5	1,2
Стоимость рациона	109,60	600,4	24,2	18,7	77,3	6,4
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Стоимость рациона	42,25	253,0	9,9	9,5	32,1	2,7

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.