

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.11.24

Согласовано
Директор школы № 18



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
Пудинг " Лакомка" с клубничным вареньем	150/35	392,0	14,1	12,6	59,7	5,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,6	18,9	1,9
Стоимость рациона	91,33	672,4	17,5	23,0	102,8	10,2
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	2,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,7	2,2	0,4	13,3	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	875,7	31,6	25,2	130,4	13,0

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 05.11.24

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)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Пудинг " Лакомка" с клубничным вареньем	150/35	392,0	14,1	12,6	59,7	5,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,6	18,9	1,9
Стоимость рациона	91,33	672,4	17,5	23,0	102,8	10,2
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	2,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	31	65,7	2,2	0,4	13,3	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	875,7	31,6	25,2	130,4	13,0
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,8	3,9
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,7	3,0	2,8	9,6	0,9
Стоимость рациона	42,25	323,7	8,3	10,8	48,4	4,8

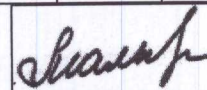
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Малышева Г.А.



ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.11.24

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Пудинг "Лакомка" с клубничным вареньем	200/30	479,0	19,3	12,0	74,1	7,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,8
Стоимость рациона	91,33	609,6	22,1	12,7	102,5	10,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	771,0	28,5	24,7	108,7	10,8
Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)						
Пицца сырная	100	353,0	14,4	17,1	35,3	3,5
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Стоимость рациона	42,25	457,0	15,1	17,4	59,9	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.