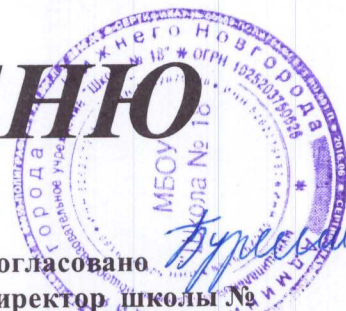


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.11.24

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	91,33	680,0	26,8	22,3	91,6	9,2
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,4
Макаронник с мясом	200	375,0	18,2	16,0	39,0	3,9
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Вафли 1/ 18	1шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,5
Стоимость рациона	109,60	797,0	34,7	24,7	108,2	10,8

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 22.11.24

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	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	91,33	680,0	26,8	22,3	91,6	9,2
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,4
Макаронник с мясом	200	375,0	18,2	16,0	39,0	3,9
Икра кабачковая (доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Вафли 1/ 18	1шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,5
Стоимость рациона	109,60	797,0	34,7	24,7	108,2	10,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,9
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	3,0
Стоимость рациона	42,25	285,0	10,1	9,7	39,3	3,9

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.11.24

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)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	4,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	91,33	610,0	15,7	25,8	78,5	7,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,4
Макаронник с мясом	200	375,0	18,2	16,0	39,0	3,9
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	109,60	702,1	34,0	19,3	97,4	9,7
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	3,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Стоимость рациона	42,25	378,0	14,2	10,7	56,1	5,6

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.