

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА18.12.24

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	91,33	477,0	19,5	21,8	50,5	5,0
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	35	6,0	0,3	0,0	1,1	0,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,6
Стоимость рациона	109,60	567,4	24,6	14,0	85,5	8,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.12.24

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
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	91,33	477,0	19,5	21,8	50,5	5,0
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	35	6,0	0,3	0,0	1,1	0,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,6
Стоимость рациона	109,60	567,4	24,6	14,0	85,5	8,6
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	202	157,5	5,6	5,1	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	251,5	13,8	12,3	46,0	4,6

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

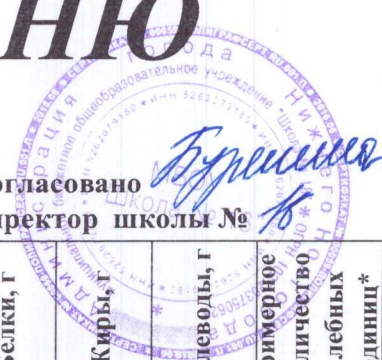
Малышева Г.А.

* - 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.12.24

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,6
Стоимость рациона	91,33	509,2	24,8	31,6	31,6	3,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренокaми, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	553,0	24,1	13,9	82,7	8,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток "Снежок"	202	157,5	5,6	5,1	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	251,5	13,8	12,3	46,0	4,6

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.