

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.09.26

Согласовано
Директор школы №

Для документов

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный / платный)						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/15	24	0,3	0,1	5,5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона 101,46		515	13,2	16,8	77,9	7,8
Обед 1-4 класс (льготный / платный)						
Борщ " Краснодарский " с мясом,зеленю	200	94	2,5	5,7	7,5	0,7
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	118	3,4	0,8	24	2,4
Стоимость рациона 121,76		791	29,4	26,4	107,6	10,7
Полдник 1-4 класс (платный)						
Хекс " Волжский " 1/70	1шт	294	4,2	14,7	41,3	4,1
Чай с лимоном	200/15	24	0,3	0,1	5,5	0,5
Стоимость рациона 46,94		318	4,5	14,8	46,8	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 08.09.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/15	24	0,3	0,1	5,5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	101,46	515	13,2	16,8	77,9	7,8
Обед 1-4 класс						
Борщ " Краснодарский " с мясом,зеленью	200	94	2,5	5,7	7,5	0,7
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	118	3,4	0,8	24	2,4
Стоимость рациона	121,76	791	29,4	26,4	107,6	10,7

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 08.09.26

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	0,2	9,3	3,3	0,3
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	101,46	602	13,1	27,3	75,7	7,5
Обед 5-11 класс (льготный / платный)						
Борщ " Краснодарский " с мясом, зеленью	250	118	3,4	7	9,4	0,9
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	21	59	1,7	0,4	12	1,2
Стоимость рациона	121,76	681	27,4	24,8	85,9	8,6
Полдник 5-11 класс (платный)						
Кекс " Волжский " 1/70	1 шт	294	4,2	14,7	41,3	4,1
Чай с лимоном	200/15	24	0,3	0,1	5,5	0,5
Стоимость рациона	46,94	318	4,5	14,8	46,8	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.