

89

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.09.26

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Блины фаршированные с яблоком, маслом	140/5	386	4,2	12,2	66,5	6,7
Г р у ш а	1шт	101	0,9	0,7	22,7	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	101,46	683	7,6	24,4	109,8	11,0
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Жаркое по-домашнему	150	173	7,8	9,1	14,9	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп .гарнир)	60	59	0,9	3,0	6,8	0,7
Компот из кураги	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
В а ф л и 1/18	2шт	184	1,6	9,0	23,8	2,4
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	121,76	782	18,3	24,9	110,3	11,0

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.09.26

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Блины фаршированные с яблоком, маслом	140/5	386	4,2	12,2	66,5	6,7
Г р у ш а	1шт	101	0,9	0,7	22,7	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	101,46	683	7,6	24,4	109,8	11,0
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Жаркое по-домашнему	150	173	7,8	9,1	14,9	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп .гарнир)	60	59	0,9	3,0	6,8	0,7
Компот из кураги	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
В а ф л и 1/18	2шт	184	1,6	9,0	23,8	2,4
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	121,76	782	18,3	24,9	110,3	11,0
Полдник 1-4 класс (платный)						
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Коктейль овсяный 0,2	1шт	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13,0	1,3
Стоимость рациона	46,94	352	6,3	15,8	47,7	4,8

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 02.09.26

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 сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9,0	16,8	1,7
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	14,1	1,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,8	0,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,8	1,5
Стоимость рациона	101,46	730	33,4	29,4	52,7	5,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
В а ф л и 1/18	2шт	184	1,6	9,0	23,8	2,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	16	45	1,2	0,3	9,1	0,9
Стоимость рациона	121,76	625	17,2	24,7	79,7	8,0
Полдник 5-11 класс (платный)						
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Коктейль овсяный 0,2	1шт	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13,0	1,3
Стоимость рациона	46,94	352	6,3	15,8	47,7	4,8

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.