

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.26

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Наггетсы "Классические"	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
Стоимость рациона	101,46	643	30,5	14,8	96,6	9,7
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, говядиной тушёной, зеленью	200	139	5,6	6,3	15	1,5
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,8	2,3
Стоимость рациона	121,76	749	26,5	24,8	97,6	9,8

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 04.09.26

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)						
Наггетсы "Классические"	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
Стоимость рациона	101,46	643	30,5	14,8	96,6	9,7
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, говядиной тушёной, зеленью	200	139	5,6	6,3	15	1,5
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,8	2,3
Стоимость рациона	121,76	749	26,5	24,8	97,6	9,8
Полдник 1-4 класс (платный)						
Булочка " Вкусняшка " 1/70	1шт	262	4,9	7	44,8	4,5
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Стоимость рациона	46,94	331	5,1	7,1	61,8	6,2

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 04.09.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Индейка с булгуром	200	352	13,2	16,8	37	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона 101,46		522	16,2	24,8	58,7	5,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем,говядиной тушёной,зеленью	250	162	6,1	6,9	18,8	1,8
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона 121,76		633	24,1	25,3	70,2	7
Полдник 5-11 класс (платный)						
Булочка " Вкусняшка " 1/70	1шт	262	4,9	7	44,8	4,5
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Стоимость рациона 46,94		331	5,1	7,1	61,8	6,2

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.