

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.05.25

Согласовано
Директор школы № 18

Наименование блюда

Выход (г)

Калорий-
ность, Ккал

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Примерное
количество
хлебных
единиц*

Завтрак 1-4 класс

Масло сливочное

Пудинг " Лакомка" с вареньем

Чай с сахаром

Я б л о к о

Батон витаминный с микронутриентами

Стоимость рациона

91,33

639,0

17,8

21,1

98,6

9,8

Обед 1-4 класс

Суп с вермишелью, говядиной тушёной, зеленью

Бифштекс домашний с маслом

Каша гречневая рассыпчатая

Сок фруктовый

Хлеб полезный с микронутриентами

Батон витаминный с микронутриентами

Стоимость рациона

109,60

780,0

25,6

29,9

101,7

10,2

Инженер-технолог

Калькулятор

Малышева Г.А.

Горячкина Н Н

* - 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 05.05.25

Согласовано
Директор школы № 18

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

Пудинг " Лакомка" с вареньем

Чай с сахаром

Я б л о к о

Батон витаминный с микронутриентами

Стоимость рациона

91,33

639,0

17,8

21,1

98,6

9,8

Обед 1-4 класс (льготный/ платный)

Суп с вермишелью, говядиной тушёной, зеленью

Бифштекс домашний с маслом

Каша гречневая рассыпчатая

Сок фруктовый

Хлеб полезный с микронутриентами

Батон витаминный с микронутриентами

Стоимость рациона

109,60

780,0

25,6

29,9

101,7

10,2

Полдник 1-4 класс (льготный / платный)

Пирожок печёный сдобный с творогом

Напиток клюквенный

Стоимость рациона

42,25

308,0

12,1

9,4

43,8

4,4

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 05.05.25

Согласовано
Директор школы № 18

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Пудинг "Лакомка" с вареньем	200/25	486,0	20,9	14,3	68,6	6,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	91,33	583,0	22,7	14,8	90,1	9,0
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью, говядиной тушёной, зеленью	270	138,0	5,2	5,9	15,8	1,6
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Сок фруктовый	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	815,0	27,5	29,0	111,0	11,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Стоимость рациона	42,25	308,0	12,1	9,4	43,8	4,4

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.