

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.01.26

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Завтрак 1-4 класс						
Блины " Домашние" с вареньем	138/30	235	6,2	4,2	44,1	4,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Г р у ш а	1 шт	93	0,8	0,6	20,3	2
Стоимость рациона	96,63	349	7,2	4,9	69,4	6,9
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3
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	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	115,96	1030	36,9	29,9	145,1	14,5

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 13.01.26

Согласовано
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Блины " Домашние" с вареньем	138/30	235	6,2	4,2	44,1	4,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Г р у ш а	1 шт	93	0,8	0,6	20,3	2
Стоимость рациона	96,63	349	7,2	4,9	69,4	6,9
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3
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	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	115,96	1030	36,9	29,9	145,1	14,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Изделие сдобное "Ярмарочное с варёной сгущёнкой" 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	297	7,5	5,3	55,1	5,5

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 13.01.26

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)						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12	19,3	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминизированный с микронутриентами	50	140	4	1	28,6	2,9
Стоимость рациона	96,63	486	14,4	24	53,1	5,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	250	91	1,7	4,9	9,9	0,9
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31	0,5	2	3,1	0,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминизированный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	115,96	893	35,4	28,6	116,7	11,7
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Изделие сдобное "Ярмарочное с варёной сгущёнкой" 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	297	7,5	5,3	55,1	5,5

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.