

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.03.26

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/35	392	14,1	12,6	59,7	5,9
Я б л о к о	1шт	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	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	598	16,8	20,9	89,9	8,9
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с зеленью	200	72	1,4	4	7,6	0,8
Макаронник с мясом тушёным	150	281,5	13,1	11,7	37	3,7
В а ф л и 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
М а н д а р и н	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66	2,2	0,4	13,3	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	53	148	4,2	1	30,3	3,0
Стоимость рациона	115,96	754,5	23,5	23,2	136,3	13,6

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 10.03.26

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	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/35	392	14,1	12,6	59,7	5,9
Я б л о к о	1шт	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	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	598	16,8	20,9	89,9	8,9
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп из овощей с зеленью	200	72	1,4	4	7,6	0,8
Макаронник с мясом тушёным	150	281,5	13,1	11,7	37	3,7
В а ф л и 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
М а н д а р и н	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66	2,2	0,4	13,3	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	53	148	4,2	1	30,3	3,0
Стоимость рациона	115,96	754,5	23,5	23,2	136,3	13,6
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Изделие "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 10.03.26

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
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/35	392	14,1	12,6	59,7	5,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,5
Стоимость рациона	96,63	599	17,8	20,9	89,4	8,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп из овощей с зеленью	250	90	1,7	5	9,5	1,0
Макаронник с мясом тушёным	200	410	20,2	20,1	37	3,7
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103	2,9	0,7	21,1	2,1
Стоимость рациона	115,96	803	28,5	32,4	99,5	10
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Изделие "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.