

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.12.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,3
Стоимость рациона	91,33	653,0	28,2	28,5	71,7	7,2
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,3	13,0	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	51	122,4	3,7	1,2	25,5	2,6
Стоимость рациона	109,60	755,4	26,4	23,8	99,5	10,0

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 24.12.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	53	127,2	3,7	1,3	26,5	2,6
Стоимость рациона	91,33	534,2	15,6	20,4	73,8	7,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,4
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	23	55,2	1,6	0,6	11,5	1,1
Стоимость рациона	109,60	628,2	23,5	20,7	77,2	7,7
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Напиток овсяный 0,2	1шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	3,4
Стоимость рациона	42,25	352,0	7,7	12,3	53,1	5,3

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

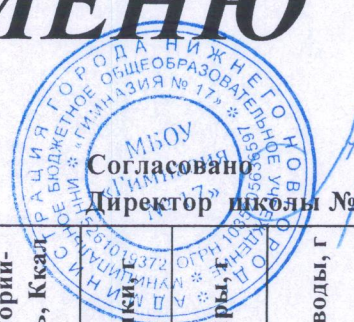
Малышева Г. А.

* - 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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.12.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,3	13,0	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	51	122,4	3,7	1,2	25,5	2,6
Стоимость рациона	109,60	755,4	26,4	23,8	99,5	10,0
Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)						
Сочник с абрикосовой начинкой 1/70	1 шт	289,0	3,5	10,9	43,3	4,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Стоимость рациона	42,25	347,0	3,7	11,0	57,3	5,7

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.