

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.02.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, б	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	0,7
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
В а ф л и 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	115,96	774	27,1	28,8	119,4	11,9

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 09.02.26



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	0,1	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
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	36	76	2,6	0,4	15,6	1,6
Стоимость рациона	115,96	644	24,5	23,2	77,3	7,7
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Плюшка домашняя 1/100	1 шт	357	8	7	64	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Стоимость рациона	44,70	406	8,2	7,1	76	7,6

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.02.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп из овощей с зеленью	200	72	1,4	4	7,6	0,7
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
В а ф л и 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	115,96	774	27,1	28,8	119,4	11,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Стоимость рациона	44,70	406	8,2	7,1	76	7,6

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.