

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.03.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/35	455	26,1	20,6	41,4	4,1
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	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	96,63	655	28,6	28,9	70,5	7
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Икра кабачковая (доп.гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
П е ч е н ь е 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	129	3,7	0,9	26,3	2,6
Стоимость рациона	115,96	707	20,2	19,9	112,1	11,2

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 16.03.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	96,63	502	27,3	17,2	59,3	5,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Плов из говядины	200	289	12	11,7	33,8	3,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	508	17,8	16,9	71,3	7,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1 шт	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Стоимость рациона	44,70	351	4,7	11,6	57,5	5,7

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

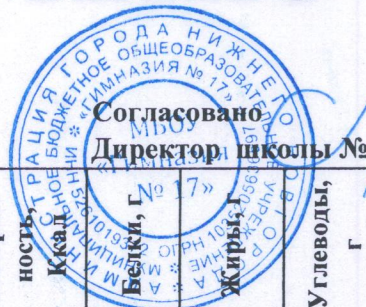
Малышева Г.А.

* - 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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.03.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Икра кабачковая (доп.гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	129	3,7	0,9	26,3	2,6
Стоимость рациона	115,96	707	20,2	19,9	112,1	11,2
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Стоимость рациона	44,70	351	4,7	11,6	57,5	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.