

17

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.03.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>514</b>	<b>21,6</b>	<b>19,2</b>	<b>63,1</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп "Минестроне"	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>707</b>	<b>25,3</b>	<b>21,3</b>	<b>103,4</b>	<b>10,3</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 27.03.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>521</b>	<b>21,8</b>	<b>21,1</b>	<b>60,6</b>	<b>6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп " Минестроне"	250	113	3	5,2	13,5	1,4
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>690</b>	<b>28,2</b>	<b>23,7</b>	<b>91,0</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>314</b>	<b>4</b>	<b>12,9</b>	<b>46,2</b>	<b>4,6</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

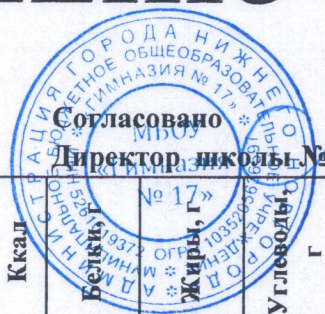
Мальшева Г.А.

\* - 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 27.03.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп "Минестроне"	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>707</b>	<b>25,3</b>	<b>21,3</b>	<b>103,4</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>314</b>	<b>4</b>	<b>12,9</b>	<b>46,2</b>	<b>4,6</b>

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.