

17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.04.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Блины "Домашние" с вареньем	168/30	479	10,1	24,7	54,2	5,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Груша	1 шт	80	0,7	0,5	17,5	1,8
Стоимость рациона	96,63	580	11	25,3	76,7	7,7
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,1
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Яблоко	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	115,96	925	25,5	30,7	137,2	13,7

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.04.26



Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99	0,12	10,9	0,2	0,02
Гуляш из говядины	100	121	8,2	8,6	2,8	0,2
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
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
Стоимость рациона	96,63	542	17,6	25,9	59,4	5,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	164	4,3	5,8	23,7	2,4
Ёжики " Аппетитные"	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Вафли 1/ 20	1шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,8	0,7	20,6	2,0
Стоимость рациона	115,96	934	26,1	33,4	132,1	13,2
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сдоба "Аппетитная " с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1шт	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	291	6,7	6,6	91	9,1

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 08.04.26

Согласовано
Директор школы №

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 гречками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,1
Ёжики " Аппетитные "	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона		925	25,5	30,7	137,2	13,7
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сдоба "Аппетитная " с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1шт	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона		291	6,7	6,6	91	9,1

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.