

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.04.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>529</b>	<b>17,2</b>	<b>23,8</b>	<b>61,7</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ" Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Я б л о к о	1шт	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	38	106	3	0,8	21,7	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>937</b>	<b>27,3</b>	<b>34,3</b>	<b>129,6</b>	<b>13</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 17.04.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>479</b>	<b>19,7</b>	<b>25,5</b>	<b>42,9</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ " Сибирский" с зеленью	250	92	1,3	4,9	10	1,0
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>929</b>	<b>28,6</b>	<b>34,6</b>	<b>125,5</b>	<b>12,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Нижегородская сдоба с маком,глазирванная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>486</b>	<b>9,1</b>	<b>9</b>	<b>86,2</b>	<b>8,6</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 17.04.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ" Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Я б л о к о	1шт	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	38	106	3	0,8	21,7	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>937</b>	<b>27,3</b>	<b>34,3</b>	<b>129,6</b>	<b>13</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>486</b>	<b>9,1</b>	<b>9</b>	<b>86,2</b>	<b>8,6</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.