

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.04.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс					
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1
Сыр порционнo	15	53	3,5	44	0
Каша молочная "Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	1	5
Батон витаминный с микронутриентами	32	90	2,6	0,6	18,3
Стоимость рациона	96,63	511	18,7	63,7	5,7
Обед 1-4 класс					
Суп сырный с гренками,зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7
Макаронник с мясом тушёным	150	281,5	13,1	11,7	31
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	0,9	27,5
Стоимость рациона	115,96	859,5	24,9	24,6	134,7

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

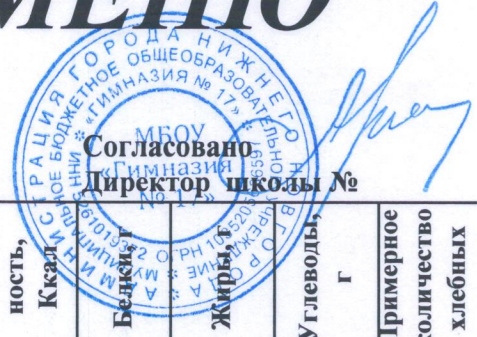
Калькулятор

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 27.04.26



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Макаронны с сыром	180	278	10,2	13,5	29	2,9
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	14	39	1,1	0,3	8	0,8
Стоимость рациона	96,63	451	19,1	18,1	53,1	5,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гречками,зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Макаронник с мясом тушёным	200	410	20,2	20,1	37	3,7
В а ф л и 1/20	1шт	110	0,8	7	10,8	1,1
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
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	115,96	823	29,2	32,9	102,5	10,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	351	4,7	11,6	57,5	5,8

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 27.04.26



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 гречками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Макаронник с мясом тушёным	150	281,5	13,1	11,7	31	3,1
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	0,9	27,5	2,7
Стоимость рациона	115,96	859,5	24,9	24,6	134,7	13,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	351	4,7	11,6	57,5	5,8

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.