

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	3,2
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>537</b>	<b>12,5</b>	<b>21,5</b>	<b>73,3</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	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	17	48	1,3	0,3	9,7	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>686</b>	<b>19,9</b>	<b>25,3</b>	<b>88,3</b>	<b>8,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

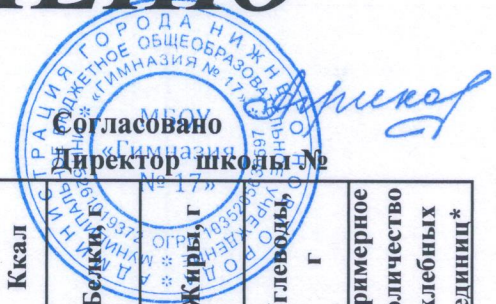
Калькулятор

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 19.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Печенье 1/20	1 шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	46	129	3,7	0,9	26,3	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>787</b>	<b>30,4</b>	<b>30</b>	<b>98,3</b>	<b>9,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,1
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	40	85	2,9	0,5	17,3	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>597</b>	<b>22,5</b>	<b>19,9</b>	<b>78,8</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1 шт	400	8	9	73	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0	0	30,9	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>46,94</b>	<b>524</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>103,9</b>	<b>10,4</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.

# Для ГПД ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
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	17	48	1,3	0,3	9,7	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>686</b>	<b>19,9</b>	<b>25,3</b>	<b>88,3</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	30,9	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>46,94</b>	<b>524</b>	<b>8,0</b>	<b>9</b>	<b>103,9</b>	<b>10,4</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.