

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Оладьи-сэндвичи с варёной сгущёнкой , с маслом	180/10	694	10	30,6	94,6	9,5
Чай с лимоном	200/5	22	0,3	0,1	5,2	0,5
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	101,46	778	10,8	31,2	113,5	11,4
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	250	91	1,7	4,9	9,9	0,9
Котлета рыбная с маслом	100/5	283,5	15,3	16,6	18,4	1,8
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,2
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
В а ф л и 1/20	1шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,6	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	55	154	4,4	1,1	31,5	3,1
Стоимость рациона	121,76	981,5	29,6	37,9	131	13

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 20.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Гуляш из индейки	100	130	7,2	10	2,9	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,5	2,1
Стоимость рациона	101,46	647	20,6	30,5	72,7	7,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	250	91	1,7	4,9	9,9	0,9
Котлета рыбная с маслом	100/5	283,5	15,3	16,6	18,4	1,8
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
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	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
Стоимость рациона	121,076	946,5	28,7	36,5	126,2	12,6
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сдоба Аппетитная с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1 шт	270	6,5	6,5	86,0	8,6
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Стоимость рациона	46,94	293	6,8	6,6	91,3	9,1

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

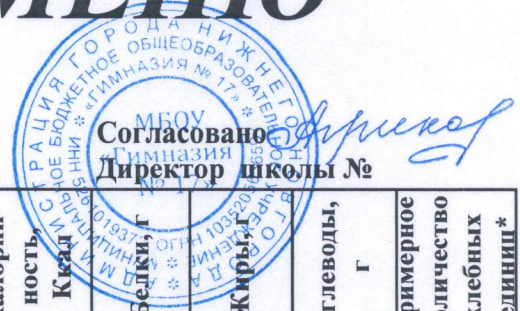
Мальшева Г.А.

* - 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 20.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	250	91	1,7	4,9	9,9	0,9
Котлета рыбная с маслом	100/5	283,5	15,3	16,6	18,4	1,8
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,2
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
В а ф л и 1/20	1шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,6	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	55	154	4,4	1,1	31,5	3,1
Стоимость рациона	121,76	981,5	29,6	37,9	131	13
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 лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Стоимость рациона	46,94	293	6,8	6,6	91,3	9,1

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.