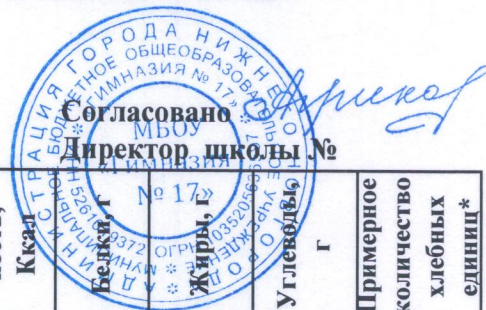


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Макароны с сыром	185	295	11,3	14,8	29	2,9
Творог для детского питания 1/100	1штг	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>577</b>	<b>23,7</b>	<b>21,3</b>	<b>72,1</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гречками,зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,6
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	30	6	0,1	0,1	1,1	0,1
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92	2,6	0,7	18,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>746</b>	<b>27,6</b>	<b>23,9</b>	<b>105,4</b>	<b>10,5</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

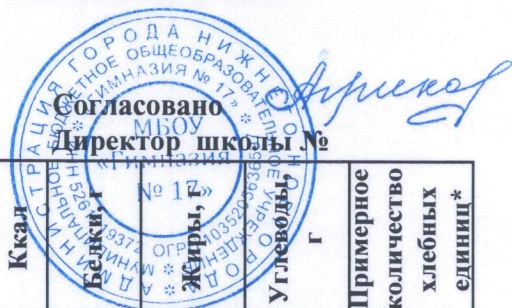
Калькулятор

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Макароны с сыром	185	295	11,3	14,8	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>468</b>	<b>20,2</b>	<b>19,4</b>	<b>53,1</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	24	51	1,7	0,3	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	32	90	2,6	0,6	17,5	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>699</b>	<b>27,4</b>	<b>23,6</b>	<b>93,5</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,3
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>46,94</b>	<b>353</b>	<b>4,8</b>	<b>11,6</b>	<b>57,8</b>	<b>5,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

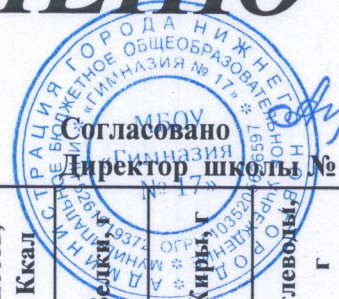
Калькулятор

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 25.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп сырный с гречками,зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,6
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	30	6	0,1	0,1	1,1	0,1
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92	2,6	0,7	18,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>746</b>	<b>27,6</b>	<b>23,9</b>	<b>105,4</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,3
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>46,94</b>	<b>353</b>	<b>4,8</b>	<b>11,6</b>	<b>57,8</b>	<b>5,8</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.