

136

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.11.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	29	69,6	2,0	0,7	14,5	1,5
Стоимость рациона	91,33	661,6	28,4	27,5	75,8	7,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,9
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66,0	2,2	0,4	13,3	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	50	120,0	3,5	1,2	25,0	2,5
Стоимость рациона	109,60	802,0	29,4	26,6	104,7	10,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сочник с абрикосовой начинкой 1/70	1 шт	289,0	3,5	10,9	43,3	4,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Стоимость рациона	42,25	347,0	3,7	11,0	57,3	5,7

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 26.11.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,20	9,30	3,30	0,00
Плов из говядины	200	309,0	12,70	12,80	36,00	3,60
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,10
Батон обогащённый йодоказенном	54	129,6	3,90	1,30	27,0	2,70
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		577,6	17,00	23,5	76,4	6,40
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	155,0	5,70	6,30	18,8	1,90
Котлета рыбная	100	208,0	13,00	10,50	15,5	1,50
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,40
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,2	1,30
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	1,00
Батон обогащенный йодоказенном	20	48,0	1,40	0,50	10,0	0,80
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		680,0	26,7	23,9	82,8	7,9
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Плюшка московская	65	184,0	4,90	5,10	29,60	3,00
Напиток овсяный 1/200	1шт	140,0	2,00	6,40	19,00	1,90
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		324,0	6,9	11,5	48,6	4,9

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина
Н.Н.

Косолапова.В.Ф

* - 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.