

136

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.11.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	22	53,0	1,5	0,5	11,0	1,1
Стоимость рациона	91,33	617,0	18,8	28,3	71,5	7,2
Обед 1-4 класс (льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говяжьей тушеной,зеленью	275	112,0	5,2	6,7	7,8	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	773,0	38,6	31,0	78,7	7,8
Полдник 1-4 класс (льготный/платный)						
Сок фруктовый	209	94,0	0,0	0,0	23,4	2,3
Печенье " Двойная радость " с начинкой 1/50	1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2
Стоимость рациона	42,25	329,0	2,5	11,0	54,9	5,5

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 28.11.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,50	16,80	10,40	1,00
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	3,40
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	1,00
Батон обогащённый йодоказеином	20	48,0	1,40	0,50	10,0	1,00
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		576,0	24,50	24,9	64,2	6,40
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем с говядиной тушеной с зеленью	275	112,0	5,20	6,70	7,8	0,80
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,4	1,20
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 микроэлементами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	1,00
Батон обогащённый йодоказеином	20	48,0	1,40	0,50	10,0	1,00
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		725,0	37,2	30,5	68,7	6,7
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Хачапури	75	224,0	9,60	11,30	20,90	2,00
Напиток клюквенный	208	66,0	0,10	0,10	16,00	1,60
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		290,0	9,7	11,4	36,9	3,6

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.