

136

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.24



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	0,0
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Пюре из картофеля и цветной капусты	150	157,0	4,5	6,0	21,1	1,8
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67,2	2,0	0,7	14,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	551,2	15,0	27,5	61,6	5,1
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом, с мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	22	53,0	1,6	0,5	11,0	0,9
Стоимость рациона	109,60	841,0	40,7	28,0	107,9	8,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Кисломолочный напиток " С не ж о к "	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Ватрушка с творогом	75	328,0	18,5	13,5	33,1	2,8
Стоимость рациона	42,25	484,7	24,1	18,5	55,2	4,6

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 27.09.24

Согласовано
Директор школы № _____



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,20	9,30	3,30	0,30
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,80	16,60	15,0	1,20
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,5	2,80
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,3	0,90
Батон обогашённый йодоказенном	40	112,0	3,20	0,80	22,9	1,90
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		729,0	24,00	32,5	85,0	7,10
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп картофельный с горохом с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,80	4,10	14,5	1,20
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,4	1,10
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,7	2,80
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,0	2,30
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	0,90
Батон обогашённый йодоказенном	20	48,0	1,40	0,50	10,0	0,90
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		856,0	40,4	29,1	109,4	9,2
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печёный с курагой	75	174,0	4,60	4,00	30,10	2,50
Напиток овсяный	200	100,0	2,00	1,00	22,00	1,80
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		274,0	6,6	5,0	52,1	4,3

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.

