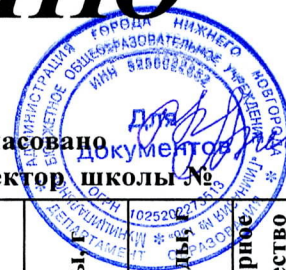


136

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.11.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	571	16,8	16,5	88,7	8,8
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	200	66	1,4	4	6,2	0,6
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Горошек зелёный консервированный (доп. гарнир)	35	14	1,2	0,07	2,3	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86	2,5	0,6	17,7	1,8
Стоимость рациона	115,96	723	26	22,77	104,0	10,4

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 01.11.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	571	16,8	16,5	88,7	8,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	200	66	1,4	4	6,2	0,6
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	35	14	1,2	0,07	2,3	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86	2,5	0,6	17,7	1,8
Стоимость рациона	115,96	723	26	22,77	104,0	10,4
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Кекс для детского питания 1/28	2 шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Компот из ягод	202	49	0,2	0,1	12,1	1,2
Стоимость рациона	44,70	297	3,6	12,5	43,5	4,3

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 01.11.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,20	9,30	3,30	0,30
Бифштекс домашний	90	217,0	8,10	13,40	15,90	1,40
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,50	3,30
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,00	0,50
Батон витаминный с микронутриентами	55	154,0	4,40	1,10	31,4	2,60
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		702,0	19,40	29,6	89,1	8,10
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	83,0	1,70	5,00	7,8	0,80
Гуляш из говядины	100	121,0	8,20	8,60	2,8	0,30
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,50	7,30	36,6	3,00
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,0	2,80
Хлеб полезный с микронутриентами	34	73,1	2,40	0,30	15,3	1,30
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		635,1	20,8	21,2	90,5	8,2
Компот из ягод	202	49,0	0,20	0,10	12,0	1,20
Кекс для детского питания 1/28	2 шт	248,0	3,40	12,40	31,4	3,10
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		297,0	3,6	12,5	43,4	4,3

Инженер-технолог

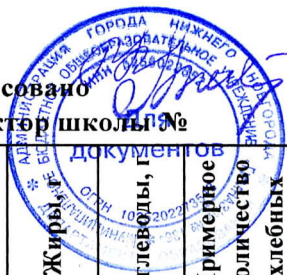
Калькулятор

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.

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	13,2	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем ,зеленью	13,36	250	83	1,7	5,0	7,8	0,8
Вторые блюда							
Пудинг " Лакомка " с вареньем	74,3	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
Гуляш из говядины	78,32	100	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	13,21	180	296	10,2	8,8	44,1	7,7
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	12,83	35	14	1,2	0,07	2,3	0,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	9,79	200	112	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н

Калькулято

р
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.