

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.02.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	3,0	0,7	21,2	2,1
Стоимость рациона	96,63	588	14,7	22,8	80,9	8,1
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	99	1,7	4,1	13,8	1,4
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	50	50	0,8	2,6	6	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
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
Стоимость рациона	115,96	858	28,1	31,6	108,9	10,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сдоба Аппетитная с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1 шт	270	6,5	6,5	86,0	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Стоимость рациона	44,70	291	6,7	6,6	91	9,1

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 11.02.26

Согласовано
Директор школы №1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Плов из филе индейки	200	378,0	10,70	17,10	45,20	4,50
Чай с лимоном	200/7	23,0	0,30	0,10	5,20	0,50
Печенье	20	86,0	1,50	2,80	13,60	1,40
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,0	2,60	0,70	18,90	1,90
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		<i>645,0</i>	<i>15,20</i>	<i>28,0</i>	<i>83,0</i>	<i>8,30</i>
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	124,0	2,10	5,10	17,3	1,70
Котлеты рыбные	100	246,0	15,30	12,50	18,4	1,80
Пюре картофельные	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,40
Компот из кураги	200	86,0	1,10	0,00	13,2	1,30
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	54	151,2	4,30	1,10	30,8	2,60
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		<i>790,2</i>	<i>28,4</i>	<i>25,3</i>	<i>105,0</i>	<i>9,7</i>
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,00
Сдоба "Аппетитная" с начинкой фруктово-ягодной	100	270,0	6,50	6,50	86,0	8,60
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		<i>291,0</i>	<i>6,7</i>	<i>6,6</i>	<i>91,0</i>	<i>8,6</i>

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.