

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.02.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Оладьи-сэндвичи с варёной сгущёнкой	180	594	9,9	18,9	94,5	9,5
Чай с лимоном	200/15	24	0,3	0,1	5,5	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	96,63	667	10,6	19,4	110,8	11,1
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8
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)	60	59	0,9	3	6,8	0,7
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс 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	22	62	1,8	0,4	12,5	1,2
Стоимость рациона	115,96	765	26,2	31,6	94,3	9,4
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сдоба Аппетитная с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1 шт	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	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 18.02.26

Согласовано
Директор школы №

Документов

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Индейка с булгуром	200	342,0	12,20	14,20	41,20	4,10
Чай с лимоном	200/7	23,0	0,30	0,10	5,20	0,50
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124,0	1,70	6,20	15,70	1,50
Батон витаминный с микронутриентами	35	251,0	7,60	1,70	51,20	5,10
Стоимость рациона: 96,63		806,0	21,90	29,5	113,4	11,20
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Борщ из свежей капусты и картофелем, зеленью	250	91,0	1,70	4,90	9,9	1,00
Котлета рыбная	100	246,0	15,30	12,50	18,4	1,80
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,40
Печенье	20	86,0	1,50	2,80	13,6	1,40
Сок фруктовый	200	41,0	0,20	0,10	10,1	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,9	1,80	0,30	11,7	1,10
Батон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,70	0,40	12,0	1,00
Стоимость рациона: 115,96		708,7	26,0	27,3	90,2	8,7
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Сдоба Аппетитная с начинкой фруктово-ягодной	100	270,0	6,50	6,50	86,0	8,60
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
Стоимость рациона: 44,70		291,0	6,7	6,6	91,0	9,1

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.