

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.01.26

Для
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)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,1
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75	2,8	3,2	8	0,8
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	96,63	600	20,3	24,3	75	7,5
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп Минестроне	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140	13,6	8	3,3	0,3
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	54	151	4,3	1,1	30,9	3,1
Стоимость рациона	115,96	786	28	19	125,4	12,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Изделие сдобное "Ярмарочное" с варёной сгущёнкой 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	297	7,5	5,3	55,1	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 29.01.26

Согласовано
Директор школы №
документов

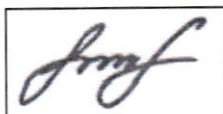
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	266,0	13,70	16,60	15,40	1,50
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	4,40
Какао с молоком	200	124,0	3,60	3,00	20,80	2,10
Батон витаминный с микронутриентами	56	156,8	4,50	1,10	31,90	3,20
<i>Стоимость рациона: 96,63</i>		842,8	32,00	29,5	112,2	11,20
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп Минестроне	250	113,0	3,00	5,20	13,5	1,30
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140,0	13,60	8,00	3,3	0,30
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,5	3,30
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,0	2,80
Хлеб полезный с микронутриентами	25	168,0	5,10	1,10	34,3	3,40
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,40	0,90	24,5	2,00
<i>Стоимость рациона: 115,96</i>		865,4	31,6	20,9	137,1	13,1
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
Изделия сдобные "Ярмарочные " с варёной сгущёнкой	100	276,0	7,30	5,20	50,1	5,00
<i>Стоимость рациона: 44,70</i>		297,0	7,5	5,3	55,1	5,5

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.