

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.05.25



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	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	40	15,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	32	90,0	2,6	0,6	18,3	1,8
Стоимость рациона	91,33	539,0	20,9	23,9	59,8	5,9
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,3
Стоимость рациона	109,60	700,0	34,7	18,1	99,7	9,9

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 21.05.25

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	40	15,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	32	90,0	2,6	0,6	18,3	1,8
Стоимость рациона	91,33	539,0	20,9	23,9	59,8	5,9
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,3
Стоимость рациона	109,60	700,0	34,7	18,1	99,7	9,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с яблоками	100	211,0	4,8	5,3	35,7	3,5
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	367,0	10,4	10,3	57,7	5,7

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 21.05.25

Согласовано
Директор школы № 10252



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	20,0	4,6	0,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	91,33	554,0	24,3	28,8	49,9	5,0
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	109,60	691,0	34,7	19,2	95,1	9,5
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с яблоками	100	211,0	4,8	5,3	35,7	3,5
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	367,0	10,4	10,3	55,7	5,7

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.

Согласовано
Директор школы №



Инженер-технолог

Горячкина Н.Н

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.